

EMT 38409

FR Micro-ondes — Mode d'Emploi 2

DA Mikrobølgeovn — Bruker Manual 37

SOMMAIRE

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :


Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com


Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration


Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

⚠ Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

ℹ Informations générales et conseils.

Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et retirez tous les accessoires ainsi que l'emballage. N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

 **ATTENTION!**

Le devant du four peut être enveloppé d'une pellicule de protection. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

APRES L'INSTALLATION

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

En cas d'installation permanente, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

 **ATTENTION:**

LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.

 **Pendant l'installation, respecter les dimensions indiquées à la fin de ce manuel.**



INSTRUCTIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

⚠ **ATTENTION !**

Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisées et brûler. RISQUE DE FEU !

⚠ **ATTENTION !**

Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.

⚠ **ATTENTION !**

Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU !

⚠ **ATTENTION !**

N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.

⚠ **ATTENTION !**

Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

⚠ **ATTENTION !**

Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées par le four.

⚠ **ATTENTION !**

Le four ne peut pas être utilisé si :

- La porte ne ferme pas correctement.
- Les gonds de la porte sont endommagés.
- Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées.
- La vitre de la porte est endommagée.
- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

⚠ Le four ne peut être **réutilisé** qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'Assistance Technique.

⚠ Pendant son utilisation l'appareil peut être très

chaud. Soyez vigilant et évitez tout contact avec les éléments chauds à l'intérieur de la cavité.

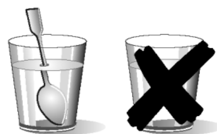
 ATTENTION :

Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de son utilisation. Maintenez les enfants éloignés.

 N'utilisez pas de produits abrasifs, ou des spatules lors du nettoyage de la vitre de la porte du four, car vous pouvez rayer la surface et éventuellement briser la vitre.

 ATTENTION !

- **Ne mettez jamais ni bouchon ni couvercle ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités d'aliments,** de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 minutes avec une puissance trop élevée.
- Pour griller, utiliser uniquement la fonction Gril et surveillez toujours le four. Si une autre fonction est combinée, le pain peut brûler en très peu de temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit !



ATTENTION QUAND VOUS CHAUFFEZ DES LIQUIDES !
Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.
DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES !
Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.
La cuillère ne peut pas entrer en contact avec les parois de la cavité – distance minimum de 3 cm.

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique!

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. RISQUE DE DÉTÉRIORATION!
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- **Ne couvrez pas, n'obstruez pas les ouvertures de ventilation**.
- **N'utilisez que de la vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité** ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- **Ne laissez aucun objet inflammable dans le four**, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement.**
- **Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- **N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- **Ne vous appuyez pas**, **ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four.** Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- **Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg.** Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

⚠ ATTENTION!
NETTOYAGE:

- Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire** et **une**

situation dangereuse peut éventuellement survenir.

- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four».

 **ATTENTION!**

EN CAS DE RÉPARATION:

- **La protection extérieure ne doit pas être retirée**. Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les travaux de réparation et d’entretien, en particulier des parties qui transportent le courant, ne peuvent être effectuées que par techniciens autorisés para le fabricant.

LES AVANTAGES DES MICRO-ONDES

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.
Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

- Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
- Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
- Économie d'énergie.
- Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
- Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.
À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques.

Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

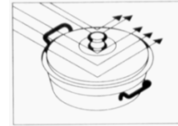
Comment les aliments chauffent-ils?
Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.
Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés;
- Ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

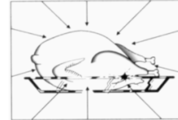
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



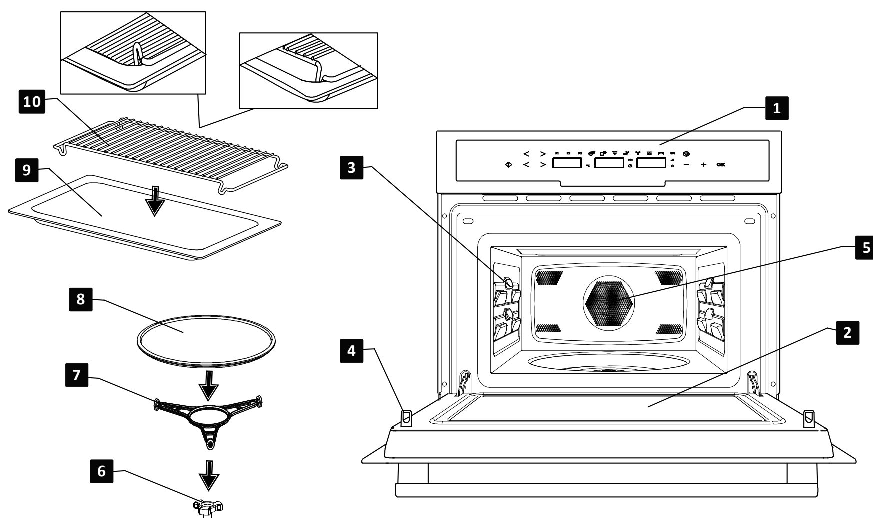
...traversent le verre et la porcelaine...



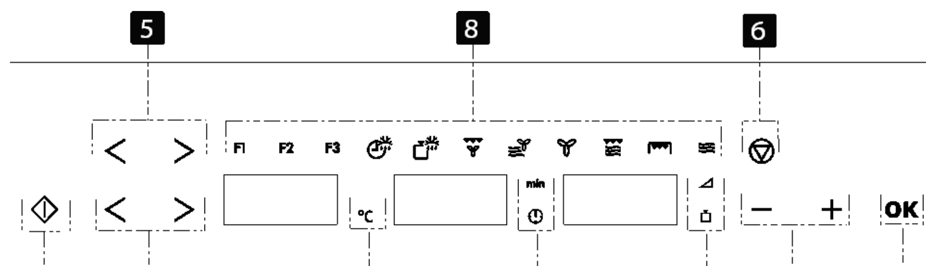
... et sont absorbées par les aliments.



DESCRIPTION DU FOUR



1 Tableau de commandes
2 Vitre de la porte
3 Supports latéraux
4 Les captures
5 Sortie d'air chaud
6 Support du plateau tournant
7 Anneau du plateau tournant
8 Plateau rotatif
9 Bac en verre rectangulaire
10 Grille rectangulaire



1 Touche de confirmation (OK)
2 Touche Start / Quick Start
3 Touches de sélection des paramètres
4 Touches moins (-) et plus (+)
5 Touches de sélection des fonctions
6 Touche Cancel / Blocage de sécurité
7 Indicateur de température
8 Indicateur des fonctions
9 Indicateur de l'horloge/durée
10 Indicateur de Puissance/Poids

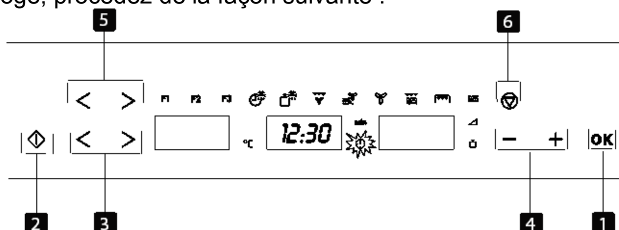
DESCRIPTION DES FONCTIONS

Symbole	Fonction	Puissance Micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	200	Décongélation lente pour aliments délicats ; Maintenir chaud
		400	Cuisiner à faible température; cuire du riz Décongélation rapide
		600	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
		800	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner des petites quantités Chauffer des aliments délicats
		1000	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préconfectionnés,
	Gril	---	Griller des aliments
	Micro-ondes + Gril	200	Gratiner des toasts
		400	Griller volailles et viande
		600	Cuisiner tourtes et gratins
	Convectionr	---	Rôtir et cuisiner de la viande
	Micro-ondes + Convection	600	Rôtir des volailles
	Convection + Gril ventilé	---	Autres rôtissages rapides
			Rôtir des aliments et préparer des gâteaux
			Dorer des aliments uniformément

COMMANDES DE BASE

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

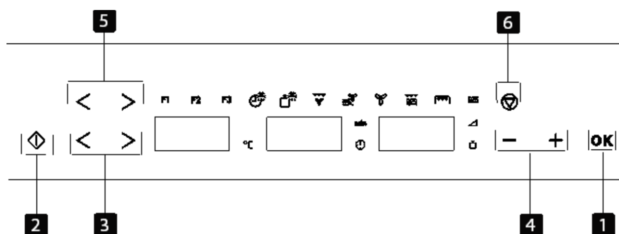
L'horloge clignote pour indiquer que l'heure affichée n'est pas correcte. Pour régler l'horloge, procédez de la façon suivante :



1. Sélectionnez le symbole Horloge à l'aide des touches de sélection des paramètres (opération inutile si votre four à micro-ondes est branché pour la première fois ou après une coupure de courant). 3
2. Réglez l'heure à l'aide des touches « - » et «+ ». 4.
3. Confirmez le réglage à l'aide de la touche de confirmation. 1.
4. Réglez les minutes à l'aide des touches « - » et «+- » 4.
5. Confirmez le réglage à l'aide de la touche de confirmation. (OK) 1.

MASQUAGE/AFFICHAGE DE L'HORLOGE

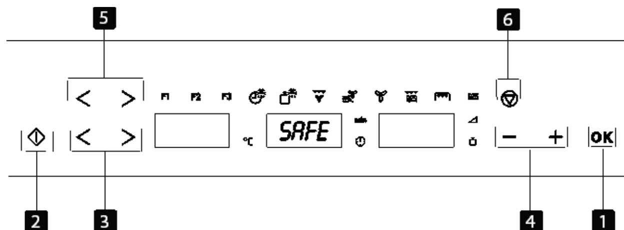
Si l'affichage de l'horloge vous gêne, vous pouvez le masquer en procédant comme suit:



1. Sélectionnez le symbole Horloge à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3
2. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) et maintenez_la enfoncée pemdant trois secondes. 1 L'horloge est alors masquée mais les points séparant les heures des minutes continueront à clignoter jusqu'à ce que vous réaffichiez l'horloge.
3. Pour afficher l'horloge à nouveau, répetez la procédure ci-dessus.

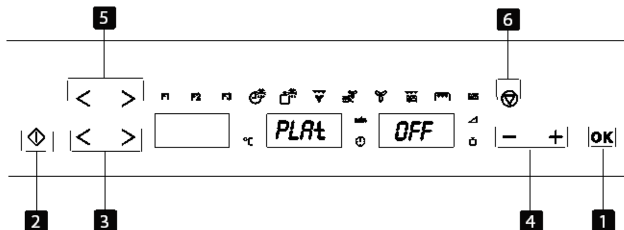
BLOCAGE DE SÉCURITÉ

Vous pouvez bloquer le fonctionnement du four (par exemple pour empêcher son utilisation par des enfants). Procédez comme suit:



1. Pour bloquer le fonctionnement du four, appuyez sur la touche Cancel 6 pendant 3 secondes. Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche le mot « SAFE ». Le four sera bloqué et aucune opération ne pourra être réalisée.
2. Pour débloquer le four, appuyez à nouveau sur la touche Cancel 6 pendant 3 secondes.
3. Un signal sonore est alors émis et l'écran réaffiche l'heure.

ARRÊT DU PLATEAU ROTATIF



1. Pour arrêter le plateau rotatif, appuyez simultanément sur les touches de confirmation 1 et Cancel 6 pendant trois secondes, jusqu'à le mot "PLAT OFF" s'affiche.
2. Pour redémarrer le plateau rotatif, répétez la procédure ci-dessus.

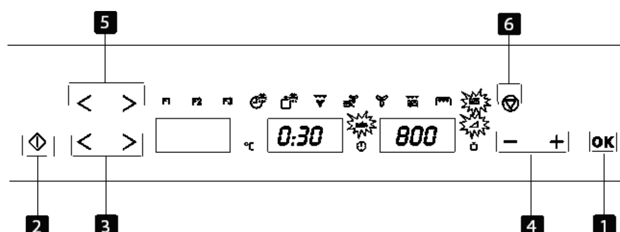


Remarque: Assurez-vous que vous appuyez sur la touche de confirmation avant la touche d'annulation

FONCTIONS PRINCIPALES

MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.



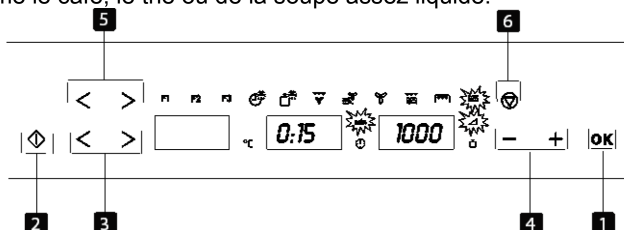
1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes à l'aide des touches de sélection des fonctions 5
2. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 800 W.
3. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « - » et «+ ». 4.
4. Appuyez sur la touche de Confirmation 1 pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
7. Appuyez sur la touche de confirmation 1 pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2 .



Remarque: Lorsque le niveau de puissance 1 000 W est sélectionné, le temps de cuisson est limité à 15 minutes.

MICRO-ONDES – LANCEMENT RAPIDE

Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d’eau comme le café, le thé ou de la soupe assez liquide.



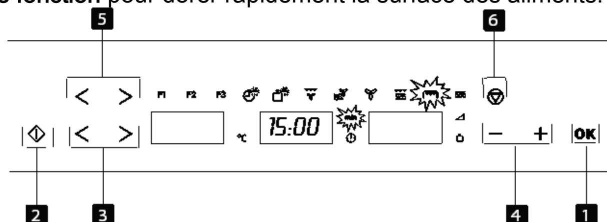
1. Appuyez sur la touche Start 2. Le four à micro-ondes fonctionne pendant 30 secondes à la puissance maximale.
2. Si vous souhaitez augmenter le temps de fonctionnement, appuyez à nouveau sur la touche Start 2. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le temps de fonctionnement augmente de 30 secondes.



Remarque: Lorsque le niveau de puissance 1000 W est sélectionné, le temps de cuisson est limité à 15 minutes.

GRIL

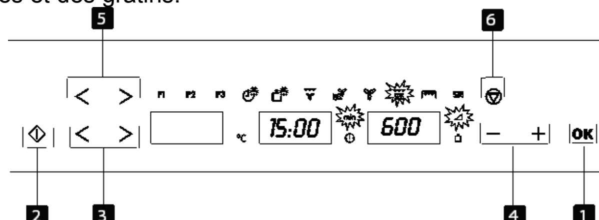
Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



1. Sélectionnez la fonction Gril à l’aide des touches de sélection des fonctions 5
2. Réglez la durée à l’aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de la durée et l’affichage commencent à clignoter.
3. Réglez la durée à l’aide des touches « - » et «+ » 4.
4. Appuyez sur la touche de confirmation 1 pour valider la durée. L’affichage et le symbole s’arrêtent de clignoter.
5. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2.

MICRO-ONDES + GRIL

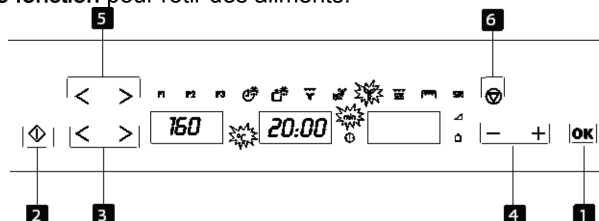
Utilisez cette fonction pour cuisiner des lasagnes, des volailles, des pommes de terre rissolées et des gratins.



1. Sélectionnez la fonction Gril à l’aide des touches de sélection des fonctions 5.
2. Sélectionnez le niveau de puissance à l’aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole du niveau de puissance et l’affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 600 W.
3. Définissez le niveau de puissance à l’aide des touches « - » et «+ » 4
4. Appuyer sur la touché de Confirmation(OK) 1 pour valider le niveau de puissance. Le symbole du niveau de puissance et l’affichage cessent de clignoter.
5. Réglez la durée à l’aide des touches de sélection des paramètres. 3 Le symbole de la durée et l’affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l’aide des touches « - » et «+ ». 4.
7. Appuez sur la touché de Confirmation (OK) 1 pour valider la durée L’affichage et le symbole cessent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touché Start. 2.

AIR CHAUD

Utilisez cette fonction pour rôtir des aliments.



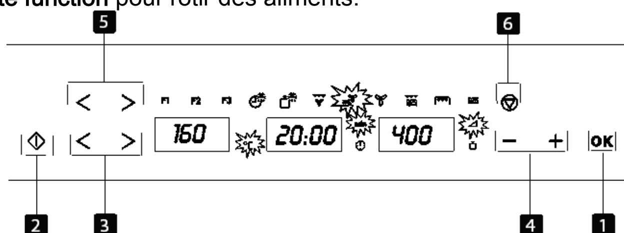
1. Sélectionnez la fonction Air chaud à l’aide des touches de sélection des fonctions 5.
2. Réglez la température à l’aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de la température et l’affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160º C).
3. Réglez la température à l’aide des touches « - » et «+ » 4.
4. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider

la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.

5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
7. Appuyez sur la touche de confirmation (OK) 1 pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2.

MICRO-ONDES + AIR CHAUD

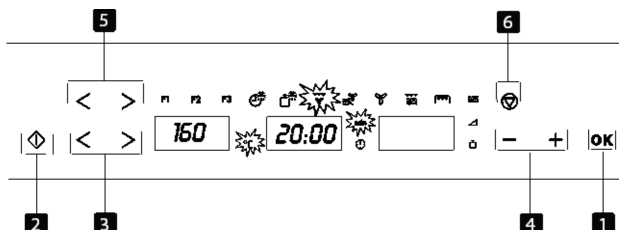
Utilisez cette function pour rôtir des aliments.



1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Air chaud à l'aide des touches de sélection des fonctions. 5.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160º C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
4. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 600 W.
6. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
7. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 Appuyez sur la touche de confirmation 1 pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
9. Réglez la durée à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
10. Appuyez sur la touche de Confirmation(OK) 1 pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
11. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2.

GRIL AVEC VENTILATION

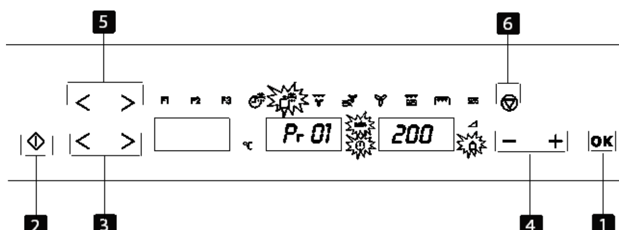
Utilisez cette fonction pour rôtir de la viande, cuire du poisson, de la volaille et des frites



1. Sélectionnez la fonction Gril avec ventilation à l'aide des touches de sélection des fonctions 5.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160º C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
4. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
7. Appuyez sur la touche de confirmation 1 pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2.

DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU POIDS (AUTOMATIQUE)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement viande, volailles, poisson, fruit et pain.



1. Sélectionnez la fonction Décongélation en fonction du poids à l'aide des touches de sélection des fonctions. 5.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3. Les symboles Durée et Horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « - » et «+ » (voir le tableau ci-dessous). 4
4. Appuyez sur la touche de Confirmation(OK) 1 to pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des

paramètres 3. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
7. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2.

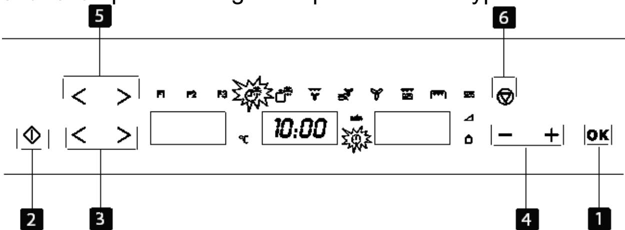
Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction Décongélation en fonction du poids, en indiquant les temps de décongélation et de repos (afin que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids de l'aliment.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (Min.)	Temps de repos (Min.)
Pr 01	Viande	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Volaille	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Poisson	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pain	100 – 800	2 – 19	10 – 20

NOTE: voir «Indications générales pour la décongélation »

DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS (MANUEL)

Utilisez cette function pour décongeler rapidement tout type d'aliment.

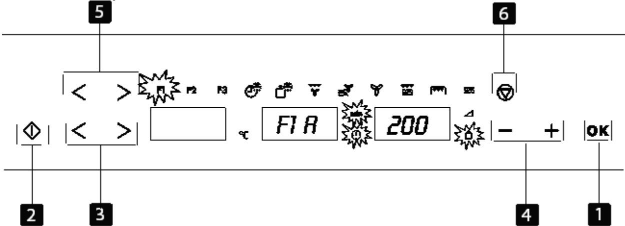


1. Sélectionnez la fonction Décongélation en fonction du temps à l'aide des touches de sélection des fonctions 5.
2. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez la durée à l'aide des touches « - » et «+ » 4.
4. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2.

FONCTIONS SPÉCIALES

FONCTION SPÉCIALE F1: CHAUFFER DES ALIMENTS

Utilisez cette fonction pour chauffer des aliments.



1. Sélectionnez la fonction spéciale F1 à l'aide des touches de sélection des fonctions. 5.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3. Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « - » et «+ ». 4 (voir le tableau ci-dessous)
4. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « - » et «+ ». 4.
7. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start 2.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F1, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids(g)	Temps(min.)	Temps de repos (min.)
F1 A	Soupe	200 – 1500	3 – 15	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.
F1 B	Plats prepares aliments denses	200 – 1500	3 – 20	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.
F1 C	Plats prepares, comme le goulash	200 – 1500	3 – 18	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.
F1 D	Légumes	200 – 1500	2,6 – 14	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.

OBSERVATIONS IMPORTANTES

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés aux micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments plusieurs fois au cours de la cuisson et notamment lorsque le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : turn
- Le temps nécessaire pour chauffer les aliments dépend de leur température initiale. Les aliments

retirés directement du réfrigérateur mettent plus de temps à chauffer que ceux à température ambiante. Si la température de l'aliment ne vous donne pas satisfaction, sélectionnez un poids moindre ou plus important la prochaine fois que vous réchauffez l'aliment.

Après avoir réchauffé les aliments, mélangez-les, puis laissez-les reposer un peu afin d'uniformiser leur temperature.

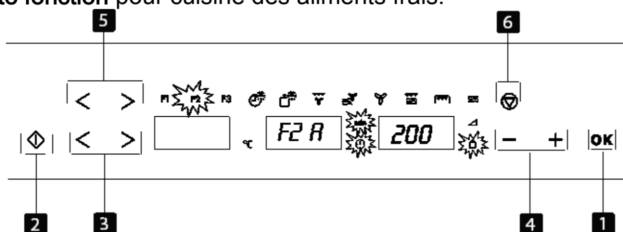


ATTENTION!

Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

FONCTION SPÉCIALE F2 : CUISINER

Utilisez cette fonction pour cuisine des aliments frais.



1. Sélectionnez la fonction spéciale F2 à l'aide des touches de sélection des fonctions. 5 .
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3 . Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « - » et «+ » 4 (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 to pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3 . Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « - » et «+ ». 4 .
7. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start. 2 .

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F2, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (Min.)	Recommandations
F2 A	Pommes de terre	200 – 1000	4 – 17	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir
F2 B	Légumes	200 – 1000	4 – 15	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir
F2 C	Riz	200 – 500	13 – 20	2 volumes d'eau pour 1 volume de riz, couvrir
F2 D	Poisson	200 – 1000	4 – 13	Couvrir



Observations importantes

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés aux micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : turn



ATTENTION!

Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation

Morceaux de poisson – Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou du jus de citron.

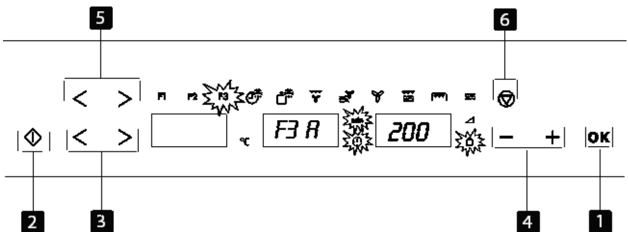
Riz – Ajoutez un volume d'eau équivalent au double de celui du riz.

Pommes de terre non pelées – Choisissez des pommes de terre de taille égale. Lavez-les et percez-en la peau plusieurs fois. N'ajoutez pas d'eau.

Pommes de terre pelées et légumes frais – Coupez en morceaux de la même taille. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes et salez à votre goût.

FONCTION SPÉCIALE F3 : DÉCONGELER ET GRATINER

Utilisez cette fonction pour cuisiner et gratiner différents types d'aliments.



1. Sélectionnez la fonction spéciale F3 à l'aide des touches de sélection des fonctions. 5.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres 3. Les symboles de

durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « - » et «+ » 4 (voir le tableau ci-dessous)
4. Appuyez sur la touche de Confirmation(OK) 1 pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. 3. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) pour valider le poids. 4. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
7. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) 1 pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start. 2.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F2, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids(g)	Temps (Min.)	Recommandations
F3 A	Pizza	300 – 550	3 – 9	Préchauffer le plat de la pizza
F3 B	Plats ultra-congelés	400 –1000	8 – 14	Remuer 2 fois, couvrir
F3 C	Dérivés de pommes de terre congelés	200 – 450	10 – 12	Remuer 1 fois

Observations importantes:
- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés aux micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante :. turn

ATTENTION!

Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :
Pizzas congelées – Choisissez des pizzas congelées précuites et des pizzas-baguette.
Aliments préconfectionnés ultracongelés – Choisir lasagnes, cannelloni, soufflé de crevettes, tous congelés. Toujours couvrir.
Dérivés de la pomme de terre, congelés – Les frites, les croquettes de pomme de terre et les sautées doivent être adaptées à la préparation au four micro-ondes.

PENDANT LE FONCTIONNEMENT...

INTERRUPTION D'UNE CUISSON

Dans les deux cas:

1. L’émission de micro-ondes cesse immédiatement.
2. Le gril est désactivé mais garde une température très élevée. **Danger de brûlure !**
3. Le temporisateur s’arrête et l’écran affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors:

1. Remuer ou retourner les aliments pour obtenir une cuisson uniforme.
2. Modifier les paramètres de la cuisson.
3. Annuler la cuisson, en appuyant sur la touche Cancel.
4. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyer sur la touche Start.

MODIFICATION DES PARAMÈTRES

Vous pouvez modifier les paramètres de fonctionnement (temps, poids, puissance) pendant le fonctionnement du four, ou quand la cuisson est interrompue, en procédant de la manière suivante:

1. Selectionnez le paramètre que vous désirez changer à l’aide des touches de séléction de paramètres. L’affichage et le symbole du paramêtre selectionné commencent à clignoter.
2. Réglez la valeur desirée à l’aide des touches « - » et «+ »
3. Appuyez sur la touche de Confirmation (OK) ou attendez 3 secondes pour valider le nouveau paramètre. L’affichage et le symbole s’arrêtent de clignoter.

ANNULER UNE CUISSON

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur **Cancel** pendant 3 secondes.
Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche l'heure.

FIN D'UNE CUISSON

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche « **End** ».
Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur la touche **Cancel**.

DÉCONGÉLATION

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

Tableau de décongélation

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)	Recommandations
Morceaux de viande, porc, veau, boeuf	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retournez 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retournez 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retournez 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retournez 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retournez 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retournez 2 fois
	500	10-14	20-30	Retournez 3 fois
Saucisse	200	4-6	10-15	Retournez 1 fois
	500	9-12	15-20	Retournez 2 fois
Volailles morceaux	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retournez 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retournez 3 fois
Filet de poisson	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	500	8-11	15-20	Retournez 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	300	8-9	5-10	Retournez 1 fois
	500	11-14	10-20	Retournez 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 1 fois
	800	15-17	10-20	Retournez 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Tomme	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA DÉCONGÉLATION

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium.
   Important : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les battre avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez les aliments dès que le four émet un signal sonore et que clignote sur l'écran l'indication suivante : turn
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés aux micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

CUISINER AUX MICRO-ONDES



ATTENTION!

Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes:

1. Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une peau ou

une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), percez-les avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
2. Vérifiez que votre récipient est adapté au micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
3. Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en décongelant du pain ou en faisant des pop-corns). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
4. Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (frire) dans le micro-ondes.
5. Retirez les emballages des plats préconfectionnés car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
6. Si vous mettez des récipients différents, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
7. Ne fermez pas les sacs plastiques avec des pinces en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
8. Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une température de 70ºC.
9. Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur d'eau se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
10. Pour chauffer des liquides, utilisez des récipients avec une grande ouverture, pour mieux évacuer la vapeur.
11. Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant avec les temps de cuisson et les niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.
12. Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation.
13. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

CUISINER AVEC MICRO-ONDES...

Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien

- Double quantité ⇒ double du temps
- Moitié de la quantité ⇒ moitié du temps
- Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
- Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
- Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
- La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche **START**.

- Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Tableaux et suggestions – Cuisiner des légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puisance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Indications
Choux-fleur Brocolis Champignons	500 300 250	100ml 50ml 25ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Couper en rondelles. Couvrir
Petits pois et carottes, Carottes congelées	300 250	100ml 25ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Pommes de terre	250	25ml	800	5-7	2-3	Peler, couper en morceau égaux. Couvrir
Piment Poireau	250 250	25ml 50ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Choux de Bruxelles congelés	300	50ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Chou	250	25ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

CUISINER AU GRIL

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.
Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES:

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'en approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. **Important!**
Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés aux micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Tableaux de suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Indications
Poisson			
Dorades Sardine/ racasser rouge	800 6-8 unités.	18-24 15-20	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments
Viande			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Percez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburger congele	3 unités	18-20	Retournez 2-3 fois
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucez et retournez quand la moitié du temps est écoulée
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez les toasts Retournez
Sandwichs gratinés	2 unités	5-10	Surveillez les sandwichs

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices

et herbes aromatiques, et si vous les laisser mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.
Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.
Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Aliment	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	400	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Gratin de tomme	environ 500	Récipient bas	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	400	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratinée	2 tasses de 200 g	Bol de soupe	400	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.
Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction Gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.
Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.
Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

RÔTIR ET CUIRE

TABLEAUX DE SUGGESTIONS - PRÉPARATION DE VIANDE ET GÂTEAUX

Micro-ondes

Aliments	Quantité (g)	Puissance (W)	Température ºC	Temps (Min.)	Temps de repos (min.)
Rôti	1000-1500	400	200	30-40	20
Filet de porc Côtelette ou os Rôti de porc	800-1000	200	180-190	50-60	20
Poulet entier	1000/1200	400	200	30-40	10
Poulet en morceaux	500-1000	400	200	25-35	10
Rôti de veau	1500/2000	200	180	60-65	20
Rôti de bœuf	1500-1800	200	200	80-90	20

Micro-ondes / Cuire

Pâtisserie	Puissance (W)	Température ºC	Temps (Min.)	Temps de repos (min.)	Indication
Tarte au chocolat/ à la cerise	200	200	30	5-10	Plateau rotatif Moule de Ø 28 cm
Cheesecake aux fruits	400	180	40-45	5-10	Plateau rotatif,Moule de, Ø 28 cm
Tarte aux pommes	200	185	40-45	5-10	Plateau rotatif, Moule de, Ø 28 cm
Cheesecake au streusel	400	180	40-50	5-10	Plateau rotatif, Moule de, Ø 26 cm
Gâteau aux noix	200	170	30-35	5-10	Plateau rotatif, Moule à gâteau

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 20 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.
La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.
S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.
Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater.
Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Tableaux et suggestions – Cuire / Air chaud

Aliment	Récipient	Niveau	Température	Temps (min.)
Gâteau aux noix	Moule creux	Plateau rotatif	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	Plateau rotatif	150/160	35/45
Gâteau anglais	Moule creux	Plateau rotatif	170/190	30/45
Tarte salée	Moule rond en verre	Plateau rotatif	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	Plateau rotatif,	160/170	40/45
Bûche	Moule à gâteau en verre	1	110	35/45
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	1	170/180	35/45

CONSEILS POUR LES MOULES À GÂTEAUX

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250ºC. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

CONSEILS POUR CUISINER LES GÂTEAUX

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

SUGGESTIONS POUR UNE BONNE CUISSON

Comment vérifier que le gâteau est cuit ?

Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

Le gâteau est très foncé?

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec?
Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10ºC et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne veut pas sortir du moule?
Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.
Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle.

QUEL TYPE DE VAISSELLE POUVEZ-VOUS UTILISER?

FONCTION MICRO-ONDES

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.
Les récipients ou la vaisselle en **métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des décorations ou des parties métalliques (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.
L'idéal pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.
La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine**!

Testez la vaisselle
Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.



ATTENTION!

Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appreil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.

FONCTION GRIL AVEC AIR CHAUD

En fonction Gril avec air chaud, la vaisselle doit résister à des températures de 300ºC. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

FONCTION COMBINEÉ

En fonction combineé, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

RÉCIPIENTS ET PAPIER ALUMINIUM

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, **si vous suivez les consignes suivantes:**
Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité **(distance minimum de 3 cm)**. Le couvercle en aluminium doit être retiré.
Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine.
Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus.
Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
Important : le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

COUVERCLES

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :
- Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
- La cuisson est plus rapide ;
- Les aliments cuits ne sont pas secs ;
- Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Tableau du type de vaisselle:

Le tableau suivant donne un aperçu général, qui Type vaisselle est approprié.

Mode de Fonctionnement / Type de vaisselle	Micro-ondes		Gril avec Air chaud	Fonction combinée
	Décongeler/ Réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre	 oui non	 oui non	 non non	 non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C	 oui oui	 non oui	 non non	 non non
Films plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane	 non oui	 non oui	 non non	 non non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal Papier aluminium **Emballages en aluminium 5)** Accessoires (grille rectangulaire, Plateau en verre)	 oui non non oui	 non oui non oui	 oui oui oui oui	 non oui oui oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans cristal de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utilisez des agrafes en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films plastiques uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.



ATTENTION!

Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement apparaître.



ATTENTION!

Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs qui peuvent rayer les parois, ni objets pointus. N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

SURFACE AVANT

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. En suivant, essuyez tout le four avec un chiffon sec.
Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon, blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.
Évitez que de l'eau entre dans le four.

INTÉRIEUR DU FOUR

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**
La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.
Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.
N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.
Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.
Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Versez quelques gouttes de citron dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

PLAFOND DU FOUR

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.
Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure. Procédez comme suit:

1. Faites tourner le support du gril de 180º (1).
2. Abaissez doucement le gril (2). Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril (2) à sa place, puis

bloquez-le avec son support en le tournant de 180º.

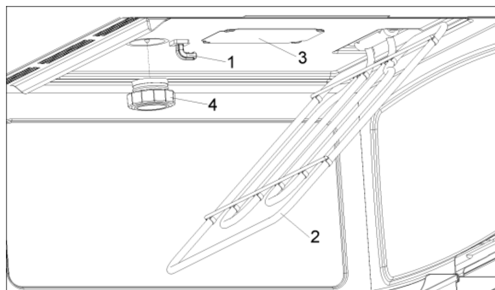
AVERTISSEMENT IMPORTANT

Le support de la résistance (1) peut tomber lorsque vous le tournez. Si cela se produit, insérez-le dans la fente et tournez-le à 180º de manière à le remettre dans la bonne position.
Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe (4), situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge.
Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres.
N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT ?

 **ATTENTION!**

Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.
Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

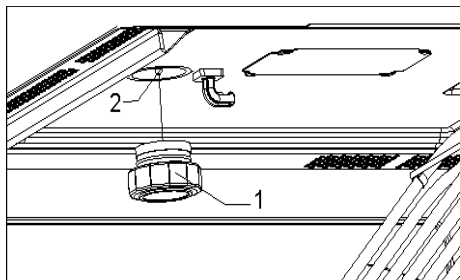
- **L'écran ne s'allume pas ! Vérifiez si :**
  - L'affichage de l'heure a été masquée (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches! Vérifiez si:**
  - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas ! Vérifiez si :**
  - La prise est correctement branchée au mur.
  - Le circuit d'alimentation du four est branché
  - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
  - Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.

- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre ! Vérifiez si :**
  - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
  - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
  - Il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement ! Vérifiez si** :
  - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
  - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
  - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.
- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé ! Vérifiez que**
  - Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin du fonctionnement !**
  - Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !**
  - Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
2. Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
3. Retirez la lampe halogène (2). **Attention !** La lampe peut être très chaude.
4. Installez une nouvelle lampe G4/12V /10-20W. **Attention** ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
5. Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
6. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SPÉCIFICATION

Tension AC	(voir plaque des caractéristiques)
Puissance requise	3400 W
Puissance du gril	1500 W
Hot air power	1600W
Puissance de sortie des micro-ondes	1000 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz
Dimensions hors-tout (Longueur x Hauteur x Profondeur)	595 × 455 × 542 mm
Dimensions de la cavité (L×H×P)	420 × 210 × 390 mm
Capacité du four	32 l
Poids	35 kg

PROTECTION DE L’ENVIRONEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INDHOLD

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang. Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:


Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com


Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration


Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.
Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.
Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.

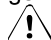
 Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.
 Generelle oplysninger og gode råd
 Miljøoplysninger.

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INSTALLATIONSANVISNINGER

FØR INSTALLATION

Kontrollér, at indgangsspændingen på typeskiltet svarer til spændingen i den stikkontakt, som mikrobølgeovnen skal sluttes til.
Åbn ovnlågen, og **tag alt tilbehøret ud**, og fjern emballagen.
Fjern ikke mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen! Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.

 **ADVARSEL**!

Den forreste flade på ovnen kan være belagt med en **beskyttende film**. Før du bruger ovnen første gang, skal du forsigtigt fjerne denne film, idet du starter fra indersiden.

Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget. Kontrollér, at ovnlågen lukker korrekt, at indersiden af lågen og forsiden af ovnåbningen er ubeskadiget. Hvis du finder tegn på skader, skal du kontakte afdelingen for teknisk service.
BRUG IKKE OVNEN, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis ovnen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Kontakt afdelingen for teknisk service.
Placer ovnen på en flad og stabil overflade. Ovnen må ikke placeres tæt på varmekilder, radioer eller fjernsyn.
Ved installation af ovnen skal det kontrolleres, at strømkablet ikke kommer i kontakt med fugt eller genstande med skarpe kanter bag ved ovnen. Høje temperaturer kan beskadige kablet.

EFTER INSTALLATION

Ovnen er udstyret med et strømkabel og et stik, der udelukkende er beregnet til enfaset strøm. **Hvis ovnen skal installeres på permanent basis**, skal den installeres af en kvalificeret fagmand. I så fald skal den sluttes til et kredsløb, der er forsynet med en flerpolet afbryder med en minimum adskillelse på 3 mm mellem kontakterne

 **ADVARSEL!**

OVNEN SKAL VÆRE JORDET.

Producenten og forhandlerne hæfter ikke for skader forvoldt på personer, dyr eller ejendom, hvis disse installationsanvisninger ikke er fulgt.
Ovnen virker kun, når ovnlågen er lukket korrekt.
Efter at ovnen har været i brug første gang, skal indersiden af ovnen og tilbehøret rengøres i henhold til anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af ovnen".
Monter holderen til drejetallerkenen **(1)** i midten af ovnrummet, og placer ringen til drejetallerkenen **(2)** og selve drejetallerkenen **(3)** oven på holderen.
Når du bruger mikrobølgeovnen, skal drejetallerkenen og tilbehørsdelene altid være indsat i ovnen og monteret korrekt.
Drejetallerkenen kan rotere i begge retninger.

 **Under installationen skal du følge de anvisninger, der medfølger separat..**



MIKROBØLGEOVNEN OG SIKKERHED

 **ADVARSEL!**
Efterlad aldrig ovnen uden opsyn, især ved anvendelse af papir, plastic eller andre brændbare materialer. Disse materialer kan forkulle og måske gå i brand. BRANDFARE!

 **ADVARSEL!**
Hvis du ser røg eller ild, så hold lågen lukket for at dræbe flammerne. Sluk for ovnen og tag stikket ud af stikkontakten eller afbryd ovnens strømforsyning.

 **ADVARSEL!**
Undlad at opvarme ren alkohol eller alkoholiske drikke i mikrobølgeovnen. BRANDFARE!

 **ADVARSEL!**
Undlad at varme væsker eller mad i lukkede beholdere, da de let kan eksplodere.

 **ADVARSEL!**
Dette apparat er ikke beregnet for personer (inkl. børn), der er fysisk eller mentalt handicappede, der mangler erfaring eller viden, medmindre de bliver overvåget eller får undervisning i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

 **ADVARSEL!**
Hvis ovnen kombineret funktion (mikrobølge med andre former for opvarmning), skal det ikke være tilladt for børn at bruge ovnen uden voksen overvågning af hensyn til de høje temperaturer, der dannes.

 **ADVARSEL!**
Ovnen kan ikke bruges, hvis:
- Lågen ikke er lukket korrekt;
- Lågehængslerne er beskadigede;
- Kontaktoverfladen mellem låge og ovnfront er beskadiget.
- Lågens vinduesglas er beskadiget;
- Der er en frekvent elektrisk buedannelse inde i ovnen, selvom der ikke er nogen metalgenstande indvendigt.

 Ovnen **må først bruges igen**, når den er blevet repareret af en tekniker fra Teknisk Service.

 Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af børn eller svagelige personer uden opsyn.

 Små børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med komfuret.

⚠ Dette apparat bliver varmt under brug. Sørg for at undgå at berøre varmelegemer inde i ovnen.

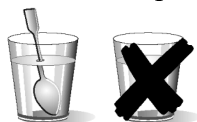
⚠ **ADVARSEL:**

Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Børn bør holdes væk.

⚠ Undlad at bruge slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset, da de kan beskadige overfladen, hvilket kan resultere i knusning af glasset.

⚠ **PAS PÅ!**

- **Opvarm aldrig babymad eller drikke i flasker eller glas med låg på. Efter opvarmning af maden skal den blandes eller rystes godt for at få fordelt varmen jævnt. Kontroller madens temperatur, inden du giver den til et barn. RISIKO FOR FORBRÆNDING!**
- For at undgå, at maden bliver for varm eller brænder på, er det meget vigtigt ikke at vælge lange perioder eller effektniveauer, der er for høje, når der **varmes små mængder mad.** For eksempel kan et stykke brød brænde efter 3 minutter, hvis effekten er for høj.
- Til ristning bruges bare grillfunktionen, og husk at holde øje med ovnen hele tiden. Hvis du bruger en kombineret funktion til at riste brød, vil der gå ild i det i løbet af meget kort tid.
- Pas på at du aldrig fanger strømkablerne eller andre elektriske apparater i den varme låge eller ovnen. Kabelisoleringen kan smelte. **Fare for kortslutning!**



Pas på ved opvarmning af væsker!
Når væsker (vand, kaffe, te, mælk osv.) næsten er på kogepunktet inde i ovnen, og de tages hurtigt ud, kan de sprøjte ud af beholderne. FARE FOR SKADER OG FORBRÆNDINGER!

For at undgå den situation, når du opvarmer væsker, skal du sætte en teske eller en glasstang ned i beholderen.

Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug!

Brug kun ovnen til tilberedning af måltider.

Undgå at beskadige ovnen, og undgå andre farlige situationer ved at følge disse anvisninger:

- Tænd aldrig for ovnen, uden at **holderen til drejetallerkenen**, **ringen til**

drejetallerkenen og **selve** tallerkenen er monteret.

- **Tænd aldrig mikrobølgeovnen, når den er tom**. Hvis der ikke er mad i ovnen, kan der opstå overladning, og ovnen kan beskadiges. RISIKO FOR SKADER!
- **Når du skal afprøve ovnens programmeringsindstillinger**, skal du sætte et glas vand ind i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, og ovnen beskadiges ikke.
- **Ventilationsåbningerne** må ikke tildækkes eller blokeres.
- **Brug kun køkkentøj, der er egnet til mikrobølgeovne**. Før du bruger køkkentøj i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, om det er egnet til mikrobølgeovn (se afsnittet om typer af køkkentøj).
- **Fjern aldrig mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen!** Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.
- Opbevar ikke **brændbare genstande** inde i ovnen, da disse kan brænde, hvis ovnen tændes.
- **Brug ikke ovnen til opbevaring af madvarer.**
- **Æg med skal og hele kogte æg må** ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere.
- Brug ikke ovnen til stegning, da det er umuligt at styre temperaturen på olie, der opvarmes i en mikrobølgeovn.
- **Undgå at blive forbrændt, brug altid ovnhandsker,** når du skal røre ved tallerkener og beholdere eller ovnen.
- **Du må ikke læne dig ind over eller sidde på den åbne ovnlåge**. Dette kan beskadige ovnen, især i hængselområdet. Døren kan bære en maksimal vægt på 8 kg.
- **Drejetallerkenen og ristene kan klare en maksimal belastning på 8 kg.** For at undgå at beskadige ovnen må denne vægt ikke overskrides.

 **ADVARSEL!**

RENGØRING:

- Din mikrobølgeovn skal rengøres regelmæssigt. Alle madrester skal fjernes (se afsnittet om rengøring af ovnen). Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladen forringes, og dette **kan afkorte ovnens levetid og også resultere i farlige situationer**.
- Lågens kontaktflader (ovnrummets front og den indvendige del af lågen) skal

holdes meget rene for at sikre, at ovnen fungerer korrekt.
- Følg anvisningerne vedrørende rengøring af ovnen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af ovnen"

**ADVARSEL! - MIKROBØLGER!**
REPARATIONER:
- **Ovnens yderste beskyttelse må ikke blive fjernet.** Det er farligt for enhver, der ikke er autoriseret af producenten, at udføre nogen form for reparations- eller vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, autoriserede agenter eller teknikere, der er kvalificerede til denne opgave, for at undgå farlige situationer. Desuden kræves der specialværktøj til denne opgave.
- Reparations- og vedligeholdelsesarbejde, især af strømførende dele, må kun udføres af teknikere, der er autoriserede af producenten.

FORDELENE VED MIKROBØLGEOVNE

I konventionelle ovne gennemtrænger varme fra de elektriske elementer eller gasbrændere langsomt maden fra ydersiden til indersiden. Dette medfører, at en stor mængde energi går til spilde til opvarmning af luft, ovnens komponenter og de beholdere, maden tilberedes i.
I en mikrobølgeovn genereres varmen af selve maden, og varmen går fra indersiden til ydersiden. Der går ikke varme til spilde til luften, væggene i ovnrummet eller til tallerkener og beholdere (hvis disse egner sig til brug i mikrobølgeovn), med andre ord er det kun maden, der opvarmes.

Mikrobølgeovnen giver følgende fordele:
- Kortere tilberedningstid; generelt er tilberedningstiden 3/4 kortere end den tid, der kræves til almindelig madlavning.
- Ultrahurtig optøning, hvilket mindsker faren for udvikling af bakterier.
- Energibesparelser.
- Bevarelse af den ernæringsmæssige værdi i fødevarerne som følge af kortere tilberedningstid.
- Nem at gøre ren.

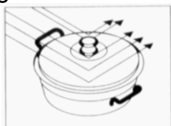
Sådan virker en mikrobølgeovn
I en mikrobølgeovn sidder der en højspændingsventil kaldet en magnetron, der omdanner elektrisk energi til mikrobølgeenergi. Disse elektromagnetiske bølger kanaliseres til ovnens indre via en bølgeleder og distribueres via en metallisk fordeler eller via drejetallerkenen.
Inde i ovnen forplantes mikrobølgerne i alle retninger og reflekteres af metalvæggene, så de gennemtrænger maden med ensartet fordeling.

Derfor opvarmes maden
De fleste fødevarer indeholder vand, og vandmolekyler vibrerer, når de udsættes for mikrobølger.
Friktionen mellem molekylerne producerer varme, der får madens temperatur til at stige, så maden optøs, tilberedes eller holdes varm.
Eftersom varmen opstår inde i maden:

- kan maden laves med meget lidt eller ingen væske eller fedtstof/olie;
- sker optøning, opvarmning eller tilberedning i en mikrobølgeovn hurtigere end i en konventionel ovn;
- bevares vitaminer, mineraler og næringsstoffer i maden;
- Madens naturlige farve og aroma bevares uforandret.

Mikrobølger kan passerer igennem porcelæn, glas, pap eller plastik, men kan ikke trænge igennem metal. Derfor må du ikke bruge metalbeholdere eller beholdere med metaldele i en mikrobølgeovn.

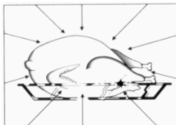
Mikrobølger reflekteres af metal ...



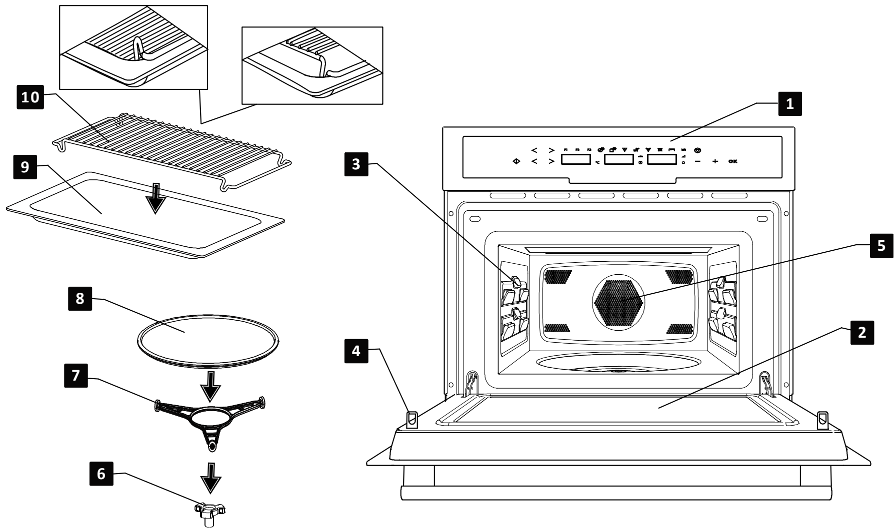
...men passerer igennem glas og porcelæn...



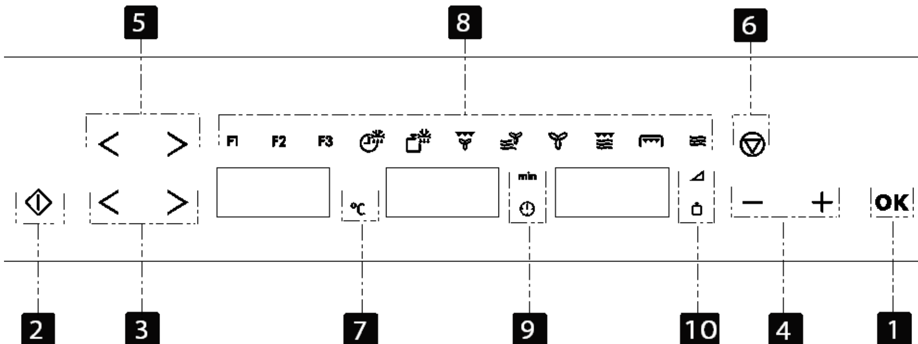
... og absorberes af fødevarerne.



BESKRIVELSE AF DIN OVN



1 Kontrolpanel
2 Dør med glasvindue
3 Tværgående støtte
4 Kroge
5 Varmluftsudgang
6 Støtte til drejetallerken
7 Ring til drejetallerken
8 Plade til drejetallerken
6 Rektangulær glasbakke
10 Rektangulær hylde



1 Bekræftelsestast (OK)
2 Start-/lynstarttast
3 Parametervalgstaster
4 Plus- og minustaster
5 Funktionsvalgtaster
6 Annullerings-/sikkerhedsblokeringstast
7 Temperaturlys
8 Funktionslys
9 Lys for ur/varighed
10 Lys for strøm/vægt

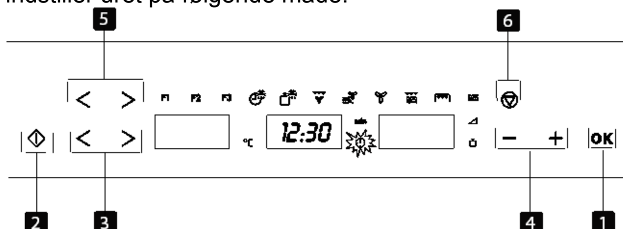
BESKRIVELSE AF FUNKTIONER

Symbol	Funktion	Mikrobølgeeffekt	Madvarer
	Mikrobølger	200	Langsom optøning af fint kød; holder maden varm.
		400	Tilberedning under svag varme; kogning af ris. Hurtig optøning, opvarmning af babymad.
		600	Opvarmning og tilberedning af mad.
		800	Tilberedning af grøntsager og madvarer. Omhyggelig tilberedning og opvarmning. Opvarmning og tilberedning af små portioner af mad.
		1000	Hurtig opvarmning af flydende mad.
	Mikrobølger + grill	---	Ristning af mad.
	Grill	200	Grillning af fjerkræ og andet kød.
		400	Bagning af tærter og retter med ostetopping.
		600	Grillning af mad.
	Grill + blæser	---	Grillning af kød og fisk
	Mikrobølger + varmluft	600	Grillning af fjerkræ
	Grill + blæser	---	Kartofler – dybfrost, optøning og stegning
			Stegning og bagning
			Hurtig stegning af kød, fisk og fjerkræ. Bagning af kager.

GRUNDLÆGGENDE FUNKTIONER

INDSTILLING AF URET

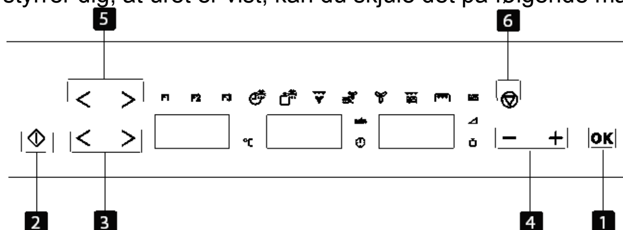
Displayet med klokkeslæt vil blinke for at indikere, at det viste klokkeslæt ikke er korrekt. Du indstiller uret på følgende måde:



1. Vælg symbolet for ur med parametervalgstasterne (ikke nødvendigt første gang mikrobølgeovnen tilsluttes stikkontakten eller efter et strømsvigt) 3.
2. Indstil timerne med plus- og minustasterne 4.
3. Bekræft valgtet med bekræftelsestasten 1.
4. Indstil minutter med plus- og minustasterne 4.
5. Bekræft valgtet med bekræftelsestasten 1.

SKJUL/VIS URET

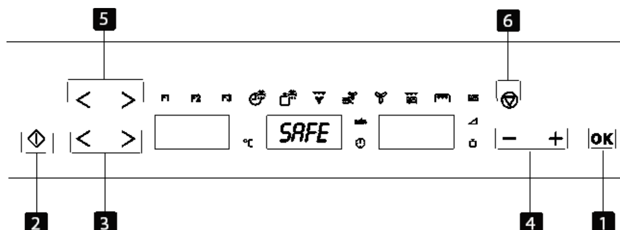
Hvis det forstyrrer dig, at uret er vist, kan du skjule det på følgende måde:



1. Tryk på bekræftelsestasten, og hold den nede 1 i 3 sekunder. Uret vil blive skjult, men prikkerne, der adskiller timer og minutter, vil blinke én gang i sekundet.
2. Uret vises igen ved at gentage ovenstående procedure.

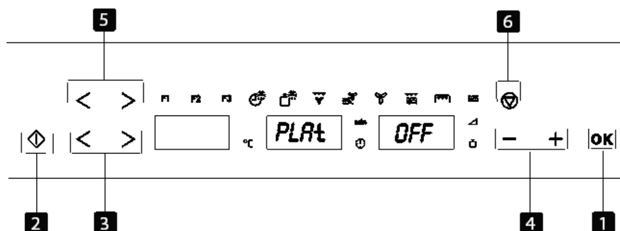
SIKKERHEDSBLOKERING

Ovnfunktionen kan blokeres (f.eks. for at forhindre børn i at bruge den). Dette gøres på følgende måde:



1. Tryk på annulleringstasten 6 i 3 sekunder for at blokere ovnen. Du vil høre en lyd og displayet med klokkeslættet vil vise ordet ("SIKKER") SAFE. Ovnen er blokeret i denne tilstand og kan ikke anvendes.
2. Tryk på annulleringstasten 6 i 3 sekunder for at ophæve blokeringen af ovnen igen. Du vil høre en lyd og displayet med klokkeslættet vil vise klokkeslættet igen.

STOP AF DREJETALLERKEN



1. Tryk på bekræftelsestasten 1 og annulleringstasten 6 i 3 sekunder for at stoppe drejetallerkenen. Ordet ("TALLERKEN FRA") "PLAt OFF" vises på displayet.
2. For at starte drejetallerkenen igen skal du gentage proceduren.

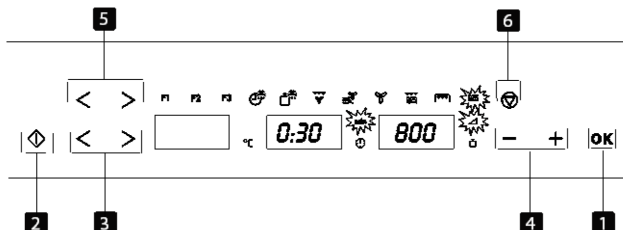


Bemærk: Sørg for, at du trykker på bekræftelsestasten, før du trykker på annulleringstasten.

HOVEDFUNKTIONEN

MIKROBØLGE

Brug denne funktion til at tilberede og varme grøntsager, kartofler, ris, fisk og kød..



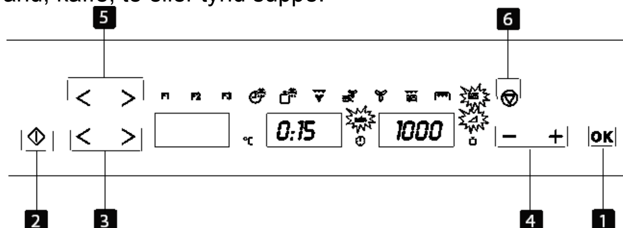
1. Vælg mikrobølgefunktionen med funktionsvalgstasterne 5
2. Vælg effektniveauet med parametervalgstasterne 3. Symbolet for effektniveauet og displayet vil begynde at blinke. Hvis du ikke ændrer effektniveauet vil mikrobølgeovnen anvende standardeffekten på 800 W.
3. Indstil effektniveauet med tasterne plus- og minustasterne 4.
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende effektniveauet. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
5. Vælg varigheden med parametervalgstasterne 3. Symbolet for varighed og displayet vil begynde at blinke.
6. Indstil varigheden med tasterne plus- og minustasterne 4.
7. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende varigheden. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
8. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2 .



BEMÆRK: Når der er valgt en effekt på 1.000 W, begrænses varigheden til maksimum 15 minutter.

MIKROBØLGEOVN – LYNSTART

Brug denne funktion til hurtigt at varme mad med højt vandindhold, som for eksempel vand, kaffe, te eller tynd suppe.



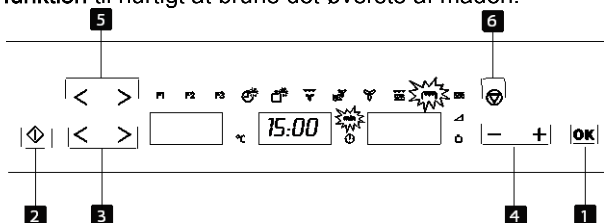
1. Tryk på Starttasten 2. Mikrobølgeovnen er i drift i 30 sekunder ved maksimal effekt.
2. Hvis du ønsker at øge brugstiden, skal du trykke på Starttasten 2 igen. Hver gang du trykker på denne tast, vil brugstiden blive forøget med 30 sekunder.



BEMÆRK: Når der er valgt en effekt på 1.000 W, begrænses varigheden til maksimum 15 minutter.

GRILL

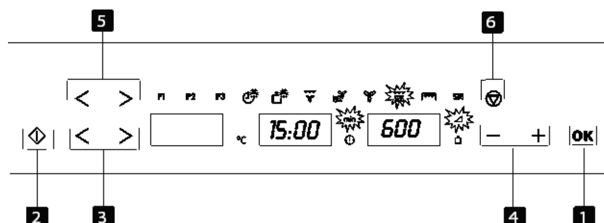
Brug denne funktion til hurtigt at brune det øverste af maden.



1. Vælg grillfunktionen med funktionsvalgstasterne 5
2. Vælg varigheden med parametervalgstasterne Vælg varigheden med parametervalgstasterne 3. Symbolet for varighed og displayet vil begynde at blinke.
3. Indstil varigheden med tasterne plus- og minustasterne 4.
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende varigheden. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
5. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

MIKROBØLGE + GRILL

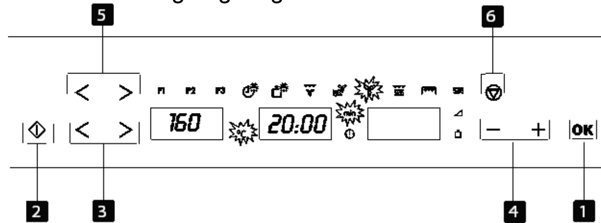
Brug denne funktion til at tilberede lasagne, fjerkræ, stegte kartofler og ristet mad.



1. Vælg mikrobølge- + grillfunktionen med funktionsvalgstasterne 5.
2. Vælg effektniveauet med parametervalgstasterne 3. Symbolet for effektniveauet og displayet vil begynde at blinke. Hvis du ikke ændrer effektniveauet vil mikrobølgeovnen anvende standardeffekten på 600 W.
3. Indstil effektniveauet med plus- og minustasterne 4
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende effektniveauet. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke..
5. Vælg varigheden med parametervalgstasterne 3. Symbolet for varighed og displayet vil begynde at blinke.
6. Indstil varigheden med plus- og minustasterne 4.
7. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende varigheden. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
8. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

VARMLUFT

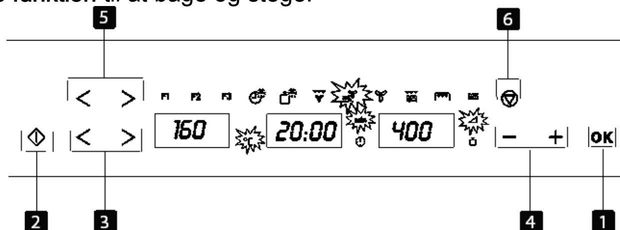
Brug denne funktion til at bage og stege.



1. Vælg varmluftsfunktionen med funktionsvalgstasterne 5.
2. Vælg temperaturen med parametervalgstasterne 3. Symbolet for temperatur og displayet vil begynde at blinke. Hvis du ikke ændrer temperaturen, vil ovnen anvende standardtemperaturen på 160º C.
3. Indstil temperaturen med plus- og minustasterne 4.
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende temperaturen. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
5. Vælg varigheden med parametervalgstasterne 3 Symbolet for varighed og displayet vil begynde at blinke.
6. Indstil varigheden med plus- og minustasterne 4.
7. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende varigheden. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
8. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

MIKROBØLGE + VARMLUFT

Brug denne funktion til at bage og stege.



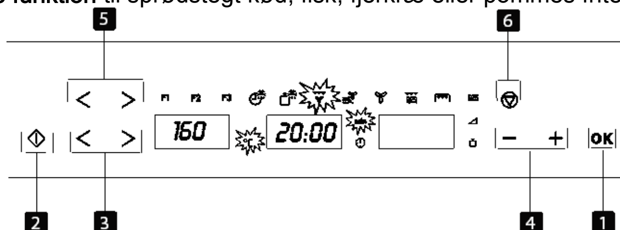
1. Vælg varmlufts- + mikrobølgefunktionen med funktionsvalgstasterne 5.
2. Vælg temperaturen med parametervalgstasterne 3. Symbolet for temperatur og displayet vil begynde at blinke. Hvis du ikke ændrer temperaturen, vil ovnen anvende standardtemperaturen på 160º C.
3. Indstil temperaturen med plus- og minustasterne 4.
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende temperaturen. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
5. Vælg effektniveauet med parametervalgstasterne 3. Symbolet for effektniveauet og displayet vil begynde at blinke.

Hvis du ikke ændrer effektniveauet vil mikrobølgeovnen anvende standardeffekten på 600 W.

6. Indstil effektniveauet med plus- og minustasterne 4.
7. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende effektniveauet. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
8. Vælg varigheden med parametervalgstasterne 3. Symbolet for varighed og displayet vil begynde at blinke.
9. Indstil temperaturen med plus- og minustasterne 4.
10. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende varigheden. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
11. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

GRILL MED BLÆSER

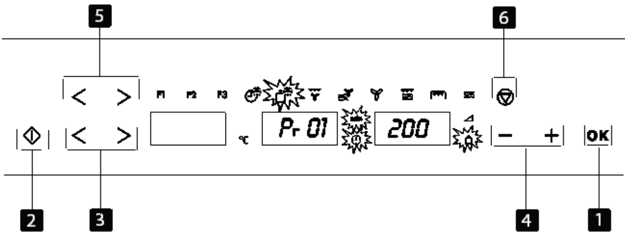
Brug denne funktion til sprødstegt kød, fisk, fjerkræ eller pommes frites.



1. Vælg grill med blæserfunktionen med funktionsvalgstasterne 5.
2. Vælg temperaturen med parametervalgstasterne 3. Symbolet for temperatur og displayet vil begynde at blinke. Hvis du ikke ændrer temperaturen, vil ovnen anvende standardtemperaturen på 160º C.
3. Indstil temperaturen med plus- og minustasterne 4.
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende temperaturen. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
5. Vælg varigheden med parametervalgstasterne 3. Symbolet for varighed og displayet vil begynde at blinke.
6. Indstil temperaturen med plus- og minustasterne 4.
7. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende varigheden. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
8. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

VÆGTINDSTILLET OPTØNING (AUTOMATISK)

Brug denne funktion til hurtigt at optø kød, fjerkræ, fisk, frugt og brød.



1. Vælg grill med blæserfunktionen med funktionsvalgstasterne 5.
2. Vælg temperaturen med parametervalgstasterne 3. Symbolerne for varighed og ur samt displayet begynder at blinke.
3. Indstil temperaturen med plus- og minustasterne 4 (der henvises til tabellen herunder).
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende programmet. Displayet og symbolerne vil stoppe med at blinke.
5. Vælg vægten med parametervalgstasterne 3 Symbolet for vægt og displayet vil begynde at blinke.
6. Indstil vægten med plus- og minustasterne 4.
7. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende vægten. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
8. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

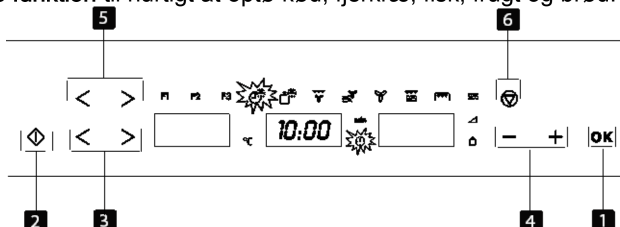
Følgende tabel viser programmerne for vægtindstillet optøning og angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre en jævn temperatur af maden).

Program	Mad	Vægt (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pr 01	Kød	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Fjerkræ	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fisk	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frugt	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Brød	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Vigtig bemærkning: Se “Generelle instruktioner for optøning“.

TIDSINDSTILLET OPTØNING (MANUELT)

Brug denne funktion til hurtigt at optø kød, fjerkræ, fisk, frugt og brød.

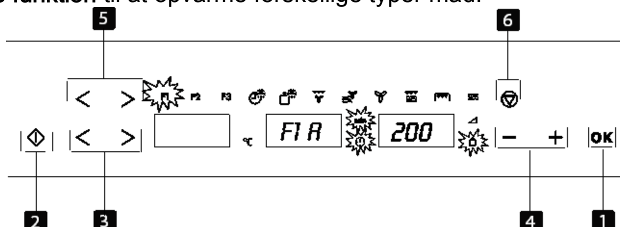


1. Vælg tidsindstillet optøning med funktionsvalgstasterne 5.
2. Vælg varigheden med parametervalgstasterne 3. Symbolet for varighed og displayet vil begynde at blinke.
3. Indstil varigheden med plus- og minustasterne 4.
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende varigheden. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
5. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

SÆRLIGE FUNKTIONER

SÆRLIG FUNKTION F1: OPVARMNING AF MAD

Brug denne funktion til at opvarme forskellige typer mad.



1. Vælg den særlige funktion F1 med funktionsvalgstasterne 5.
2. Vælg programmet med parametervalgstasterne 3. Symbolerne for varighed og ur samt displayet begynder at blinke.
3. Indstil programmet med plus- og minustasterne 4. (der henvises til tabellen herunder).
4. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende programmet. Displayet og symbolerne vil stoppe med at blinke.
5. Vælg vægten med parametervalgstasterne 3. Symbolet for vægt og displayet vil begynde at blinke.
6. Indstil vægten med plus- og minustasterne 4.
7. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende vægten. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.

8. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten **2**.

Følgende tabel viser programmerne for den særlige funktion F1 og angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre en jævn temperatur af maden).

Program	Mad	Vægt (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
F1 A	Suppe	200 – 1500	3 – 15	Vend 1-2x, holdes tildækket, 1-2 min
F1 B	Færdigtilberedte retter, kompakt mad	200 – 1500	3 – 20	Vend 1-2x, holdes tildækket, 1-2 min
F1 C	Færdigtilberedte retter, fx gullasch	200 – 1500	3 – 18	Vend 1-2x, holdes tildækket, 1-2 min
F1 D	Grøntsager	200 – 1500	2,6 – 14	Vend 1-2x, holdes tildækket, 1-2 min



VIGTIGE BEMÆRKNINGER:

Brug altid skåle, der er beregnet til brug i mikrobølgeovn, og et låg for at undgå spild af væske.

Rør i eller bland maden flere gange under opvarmningen, specielt når ovnen udsender et bip og displayet blinker på følgende måde: turn

Den tid, der kræves til at opvarme maden, vil afhænge af dens aktuelle temperatur. Mad, der er taget direkte fra køleskabet, tager længere tid at varme op, end mad, der har stuetemperatur. Hvis madens temperatur ikke er som ønsket, skal du vælge en større eller mindre vægt næste gang, du opvarmer maden.

Når du har opvarmet maden, skal du røre i den eller ryste beholderen og derefter lade maden stå et stykke tid for at lade temperaturen fordele sig jævnt i maden.

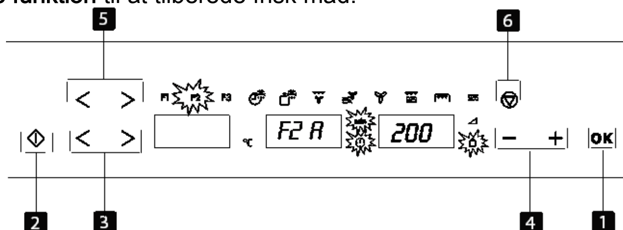


ADVARSEL!

Beholderen kan være meget varm efter opvarmning. Selvom de fleste beholdere ikke bliver varmet op af mikrobølgerne, kan de blive opvarmede gennem varmeoverførslen fra maden

SÆRLIG FUNKTION F2: TILBEREDNING

Brug denne funktion til at tilberede frisk mad.



9. Vælg den særlige funktion F2 med funktionsvalgstasterne **5**.

10. Vælg programmet med parametervalgstasterne **3**.

Symbolerne for varighed og ur samt displayet begynder at blinke.

11. Indstil programmet med plus- og minustasterne 4 (der henvises til tabellen herunder).
12. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende programmet. Displayet og symbolerne vil stoppe med at blinke.
13. Vælg vægten med parametervalgstasterne 3. Symbolet for vægt og displayet vil begynde at blinke.
14. Indstil vægten med plus- og minustasterne 4.
15. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende vægten. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
16. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

Følgende tabel viser programmerne for den særlige funktion F2 og angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre en jævn temperatur af maden).

Program	Mad	Vægt (g)	Tid (min.)	Bemærk
F2 A	Kartofler	200 – 1000	4 – 17	Vend 1 – 2 x holdes tildækket
F2 B	Grøntsager	200 – 1000	4 – 15	Vend 1 – 2 x holdes tildækket
F3 C	Ris	200 – 500	13 – 20	Èn del ris, to dele vand, holdes tildækket
F4 D	Fisk	200 – 1000	4 – 13	Holdes tildækket



VIGTIG BEMÆRKNING:

Brug altid skåle, der er beregnet til brug i mikrobølgeovn, og et låg for at undgå spild af væske. Rør i eller bland maden flere gange under opvarmningen, specielt når ovnen udsender et bip og displayet blinker på følgende måde: . turn



ADVARSEL!

After heating, the container may Beholderen kan blive meget varm efter opvarmning. Selvom de fleste beholdere ikke bliver varmet op af mikrobølgerne, kan de blive opvarmede gennem varmeoverførslen fra maden.

Tilberedningsinstruktioner:

Fiskestykker – Tilføj 1 til 3 spiseskefulde vand eller citronsaft.

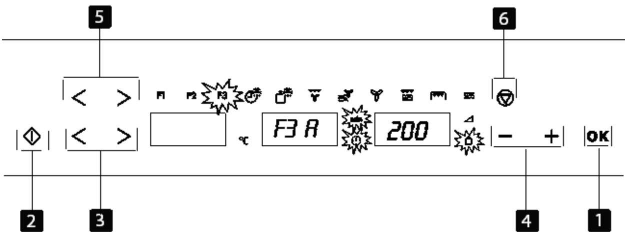
Ris – Tilføj vand tilsvarende to eller tre gange mængden af ris.

Uskrællede kartofler – Anvend kartofler, der er ens i størrelsen. Vask dem og prik flere gange i skrællet. Tilsæt ikke vand.

Skrællede kartofler og friske grøntsager – Skær i stykker af ens størrelse. Tilsæt en spiseskefuld vand for hver 100 g grøntsager og smag til med salt.

SÆRLIG FUNKTION F3: OPTØNING OG OPVARMNING

Brug denne funktion til at tilberede og opvarme forskellige typer mad



9. Vælg den særlige funktion F3 med funktionsvalgstasterne 5.
10. Vælg programmet med parametervalgstasterne 3. Symbolerne for varighed og ur samt displayet begynder at blinke.
11. Indstil programmet med plus- og minustasterne 4 (der henvises til tabellen herunder).
12. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende programmet. Displayet og symbolerne vil stoppe med at blinke.
13. Vælg vægten med parametervalgstasterne 3. Symbolet for vægt og displayet vil begynde at blinke.
14. Indstil vægten med plus- og minustasterne 4.
15. Tryk på bekræftelsestasten 1 for at godkende vægten. Displayet og symbolet vil stoppe med at blinke.
16. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på Starttasten 2.

Følgende tabel viser programmerne for særlig funktion P3 og angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre en jævn temperatur af maden).

Program	Mad	Vægt (g)	Tid (min.)	Bemærk
F3 A	Pizza	300 – 550	3 – 9	Forvarm bagepladen
F3 B	Dybfrossen mad	400 –1000	8 – 14	Vend 2 x, holdes tildækket
F3 C	Kartoffelretter, frossen	200 – 450	10 – 12	Vend 1 x

VIGTIG BEMÆRKNING:

Brug altid skåle, der er beregnet til brug i mikrobølgeovn, og et låg for at undgå spild af væske. Rør i eller bland maden flere gange under opvarmningen, specielt når ovnen udsender et bip og displayet blinker på følgende måde: turn

ADVARSEL!

Beholderen kan blive meget varm efter opvarmning. Selvom de fleste beholdere ikke bliver varmet op af mikrobølgerne, kan de blive opvarmede gennem varmeoverførslen fra maden.

Tilberedningsinstruktioner:

Frossen pizza – Anvend forbagte, frostne pizza'er og pizzaruller.

Dybfrossen mad – Anvend lasagne, cannelloni, rejesoufflé, alt frossent. Holdes tildækket.

Kartoffelretter, frostne – pommes frites, kartoffelkroketter og stegte kartofler skal kunne tilberedes i ovnen.

NÅR OVNEN KØRER...

AFBRYDELSE AF EN TILBEREDNINGSCYKLUS

I begge tilfælde gælder følgende:

1. Udsendelsen af mikrobølger standser øjeblikkeligt.
2. Grillen deaktiveres, men er stadig meget varm. Fare for forbrændinger!
3. Timeren stopper, og displayet viser den resterende driftstid.

På dette trin i processen kan du efter behov:

1. Vende eller røre i maden for at sikre, at den tilberedes jævnt.
2. Ændre procesparametrene.
3. Annullere processen ved at trykke på knappen Stop.
4. For at genstarte processen skal du lukke lågen og trykke på knappen Start.

ÆNDRING AF PARAMETRE

Driftsparametrene (tid, vægt, effekt osv.) kan ændres, når ovnen kører, eller når tilberedningsprocessen er blevet afbrudt, ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

1. For at ændre parametre skal du trykke på knappen Parametervalgstaster. Displayet og den respektive lampe begynder at blinke.
2. Du ændrer parameteret ved at trykke på knapperne plus- og minustasterne.
3. Tryk på Bekræftelse tast eller vente 3 sekunder for at validere de nye parameter værdi. Displayet og symboler op med at blinke.

ANNULLERING AF EN TILBEREDNINGSCYKLUS

Hvis du vil annullere tilberedningsprocessen, skal du trykke på knappen **Stop** i 3 sekunder.
Du hører derefter et bip, og klokkeslættet vises på **displayet**.

AFSLUTNING AF EN TILBEREDNINGSCYKLUS

I slutningen af processen hører du tre bip, og displayet viser ordet **"End"** (slut).
Bippene gentages for hver 30 sekunder, indtil lågen åbnes, eller du trykker på knappen **Stop**.

OPTØNING

Tabellen nedenfor viser forskellige optønings- og hviletider (der skal sikre, at madtemperaturen fordeles jævnt). Tabellen gælder for forskellige typer madvarer og vægt og indeholder også gode råd.

Madvare	Vægt (g)	Optøningstid (min.)	Hviletid (min.)	Gode råd
Kødretter, kalve-, okse- og svinekød	100	2-3	5-10	Vend én gang
	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend to gange
	1000	21-23	20-30	Vend to gange
	1500	32-34	20-30	Vend to gange
	2000	43-45	25-35	Vend tre gange
Gullasch	500	8-10	10-15	Vend to gange
	1000	17-19	20-30	Vend tre gange
Farskød	100	2-4	10-15	Vend én gang
	500	10-14	20-30	Vend to gange
Pølser	200	4-6	10-15	Vend én gang
	500	9-12	15-20	Vend to gange
Fjerkræ (portioner)	250	5-6	5-10	Vend én gang
Kylling	1000	20-24	20-30	Vend to gange
Poulard	2500	38-42	25-35	Vend tre gange
Fiskefilet	200	4-5	5-10	Vend én gang
Ørred	250	5-6	5-10	Vend én gang
Rejer	100	2-3	5-10	Vend én gang
	500	8-11	15-20	Vend to gange
Frugt	200	4-5	5-10	Vend én gang
	300	8-9	5-10	Vend én gang
	500	11-14	10-20	Vend to gange
Brød	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend én gang
	800	15-17	10-20	Vend to gange
Smør	250	8-10	10-15	
Flødeost	250	6-8	10-15	
Cremer	250	7-8	10-15	

GENEREL VEJLEDNING I OPTØNING

1. Når du skal tø mad op, må du kun bruge tallerkener, der er egnet til mikrobølger (porcelæn, glas eller egnede plastikmaterialer).
2. Optøningsfunktionen efter vægt og tabellerne henviser til optøning af ikke-tilberedt mad.
3. Optøningstiden afhænger af mængden og tykkelsen af madvaren. Når du skal fryse mad ned, skal du altid have optøningsprocessen i tankerne. Fordel maden jævnt i beholderen.
4. Fordel maden så godt som muligt inde i ovnen. Den tykkeste del af fisken, eller f.eks. lårbenet på en kylling, skal vende ud mod ovnlågen. Du kan beskytte de fineste dele af maden med stykker af alufolie. Vigtigt! Alufolien må ikke komme i kontakt med de

indvendige dele i ovnrummet, da der kan dannes elektrisk bue.
5. Meget tykke dele skal vendes flere gange.
6. Fordel den frosne mad så jævnt som muligt, da smalle og tynde dele tør hurtigere op end kraftige og brede dele.
7. Fede madvarer som f.eks. smør, flødeost og flødecreme bør ikke optøs helt. Hvis disse produkter står et lille stykke tid i stuetemperatur, vil de være klar til at servere i løbet af nogle få minutter. Creme, der har været dybfrossen, kan indeholde små stykker is, og du skal derfor blande den rundt, før den serveres.
8. Anbring fjerkræ på en tallerken med opadvendte kanter, så kødsaften nemmere kan løbe ud.
9. Brød skal pakkes ind i en serviet, så det ikke bliver for tørt.
10. Vend maden, hver gang ovnen bipper og displayet blinker med ordet: turn .
11. Tag den frosne mad ud af emballagen, og husk at fjerne eventuelle clipslukninger af metal. Ved nedfrysning af mad i beholdere, der tåler opvarmning og tilberedning i mikrobølgeovn, er det eneste, du skal gøre, at tage låget af. Ved alle andre frostvarer skal du sørge for først at lægge produktet i en beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.
12. Den saft, der dannes under optøningen, især saft fra fjerkræ, skal smides ud. Kødsaften må under ingen omstændigheder komme i kontakt med andre madvarer.
13. Husk, at du skal lade maden hvile, efter at du har brugt optøningsfunktionen, for at sikre at maden er tøet helt op..

MADLAVNING I EN MIKROBØLGEOVN


ADVARSEL!

Læs afsnittet "Mikrobølgeovnen og sikkerhed", før du laver mad i mikrobølgeovnen.

Følg disse anbefalinger, når du laver mad i mikrobølgeovnen:

1. Før du opvarmer eller tilbereder madvarer med skræl eller **skind** (f.eks. æbler, tomater, kartofler, pølser), skal du **prikke dem**, så de ikke sprænger. Skær maden ud, før du begynder at tilberede den.
2. Før du anbringer maden i en beholder eller på en tallerken, skal du sikre dig, at den er egnet til brug i mikrobølgeovn (se afsnittet om egnet køkkentøj).
3. Når du tilbereder madvarer, der afgiver meget lidt fugt (f.eks. når du optør brød laver popcorn osv.), sker fordampningen meget hurtigt. Ovnen kører derefter, som om den er tom, og madvaren kan brænde på. I denne situation kan ovnen og beholderen tage skade. Du skal derfor kun indstille den nødvendige tilberedningstid, og du skal hele tiden holde øje med madvaren i ovnen.
4. Det er ikke muligt at opvarme store mængder af olie **(stegeolie)** i mikrobølgeovnen.
5. Fjern færdiglavet mad fra de beholdere, de er købt i, da disse ikke altid er varmebestandige. Følg producentens anvisninger.
6. **Hvis du har flere beholdere**, f.eks. kopper, skal du placere dem jævnt fordelt på drejetallerkenen.
7. **Plastikposer** må aldrig lukkes med metalclips. Brug plastikclips i stedet for. Prik adskillige huller i

plastikposen, så dampen nemt kan komme ud.

8. Når du opvarmer eller tilbereder madvarer, skal du kontrollere, at de har opnået en temperatur **på mindst 70 °C.**
9. Under tilberedningen kan der dannes **damp** på glasset i ovnlågen, der kan begynde at dryppe. Dette er helt normal og er mere tydeligt, hvis temperaturen i lokalet er lav. Dette har ingen betydning for, om ovnen fungerer sikkert. Når du er færdig med tilberedningen, skal du tørre kondensvand væk.
10. Ved opvarmning af væsker skal du bruge **beholdere med bred åbning**, så dampen nemt kan komme væk.
11. Tilbered maden i henhold til anvisningerne, og vær opmærksom på de tilberedningstider og effektniveauer, der er angivet i tabellerne.
12. Husk, at de angivne tal kun er vejledende, og at de kan variere afhængigt af madvarens tilstand, temperatur, vandindhold og type. Det er en god ide at indstille tider og effektniveauer efter den enkelte madvare. Afhængigt af madvarens karakter kan det være nødvendigt at øge eller afkorte tilberedningstiden eller at øge eller mindske effektniveauet.

KØLING MED MIKROBØLGER...

Jo større mængde mad, desto længere tilberedningstid. Husk på følgende:

- Dobbelt mængde » dobbelt tilberedningstid
- Jo lavere temperatur, desto længere tilberedningstid.
- Madvarer, der indeholder en masse væske, opvarmes hurtigere.
- Tilberedningen vil være mere ensartet, hvis maden fordeles jævnt på drejetallerkenen.
- Hvis du anbringer kompakte madvarer på den yderste del af pladen og mindre kompakte madvarer på midten af pladen, kan du opvarme forskellige madvarer samtidig.
- Du kan til enhver tid åbne ovnlågen. Når du gør dette, slukkes ovnen automatisk. Mikrobølgeovnen kører først igen, når du lukker lågen og trykker på knappen.
- Mad, der er tildækket, kræver mindre tilberedningstid og bevarer i højere grad sin karakter. De låg, der bruges, skal være gennemtrængelige for mikrobølger og have små huller, der gør det muligt for damp at slippe ud.

Tabeller og forslag – Tilberedning af grøntsager

Madvare	Mængde (g)	Tilsætning af væske	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Blomkål Broccoli Champignoner	500 300 250	100ml 50ml 25ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Skæres i småstykker. Holdes tildækket Vendes én gang
Ærter og gulerødder Frosne gulerødder	300 250	100ml 25ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Skæres i stykker eller skiver. Holdes tildækket Vendes én gang
Kartofler	250	25ml	800	5-7	2-3	Skrælles og skæres i lige store stykker. Holdes tildækket Vendes én gang
Grøn peber Porrer	250 250	25ml 50ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Skæres i stykker eller skiver. Holdes tildækket. Vend én gang
Frosne rosenkål	300	50ml	800	6-8	2-3	Holdes tildækket Vendes én gang
Surkål	250	25ml	800	8-10	2-3	Hold tildækket Vendes én gang

Tabeller og forslag – Tilberedning af fisk

Madvare	Mængde (g)	Tilsætning af væske	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Anvisninger
Fiskefileter	500	600	10-12	3	Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Hele fisk	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden. Du kan tildække de små kanter på fisken.

MADLAVNING MED GRILLEN

For at opnå gode resultater med grillen skal du bruge den rist, der følger med ovnen.
Placer risten, så den ikke kommer i kontakt med ovnrummets metalflader, da dette kan skabe buedannelse, der kan beskadige ovnen.

VIGTIGE PUNKTER:

1. Når mikrobølgeovnens gril bruges første gang, vil der komme røg og lugt fra de olietyper, der er brugt til fremstilling af ovnen.
2. Glasset i ovnlågen bliver meget varm, når grillen er tændt. Hold børn væk.
3. Når grillen kører, bliver væggene i ovnrummet og selve risten meget varme. Du skal bruge ovnhandsker.
4. Hvis grillen bruges i længere tid ad gangen, er det normalt, at elementerne slukker midlertidigt på grund af sikkerhedstermostaten.
5. Vigtigt! Når du skal grille eller tilberede mad i en beholder, skal du kontrollere, at beholderen er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Se afsnittet om egnet køkkentøj!
6. Når grillen bruges, kan fedtstænk ramme grillelementerne og brænde sig fast. Dette er normalt og er ikke tegn på funktionsfejl.
7. Når du er færdig med tilberedningen, skal du rengøre mikrobølgeovnen indvendigt samt rengøre tilbehøret, så eventuelle madrester ikke sætter sig fast.

Tabeller og forslag – Grill uden mikrobølgeovn

Madvare	Mængde (g)	Tid (min.)	Anvisninger
Fisk			
Bars Sardiner/knurhane	800 6-8 fisk.	18-24 15-20	Smør fisken med et tyndt lag smør. Efter halvdelen af tilberedningstiden vendes fisken og drysses med krydderi.
Kød			
Pølser	6-8 stk.	22-26	Prikkes efter halvdelen af tilberedningstiden og vendes.
Frosne hamburgere	3 stk.	18-20	Prikkes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Ribben (ca. 3 cm tykke)	400	25-30	Smøres med olie. Dyppes og vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Andet			
Ristet brød	4 stk.	1½-3	Hold øje med brødet. Vend det.
Toastsandwich	2 stk.	5-10	Hold øje med sandwichbrødet, mens det ristes.

Forvarm grillen i 2 minutter. Brug risten, medmindre andet er angivet. Placer risten over en skål, så vand og fedt kan dryppe af. De angivne tider er udelukkende vejledende og kan variere alt efter rettens sammensætning, mængden af mad samt den ønskede konsistens. Fisk og kød smager ekstra godt, hvis du pensler det med vegetabilsk olie, krydderier og urter og lader kødet marinere i et par timer, før det grilles. Efter at kødet er grillet, skal der kun tilsættes salt.
Pølser revner ikke, hvis du prikker dem med en gaffel, før de grilles.

Når kødet er grillet halvdelen af tiden, skal du se efter, hvordan det ser ud og efter behov vende kødet eller pensle det med olie.
Grillen er især egnet til tilberedning af tynde portionsstykker af kød og fisk. Et tyndt stykke kød skal kun vendes én gang, hvor imod tykkere stykker skal vendes flere gange. Når du griller fisk, bør du lukke fiskens ender sammen ved at putte halen i munden og derefter lægge fisken på risten.

Tabeller og forslag – Mikrobølger + grill

Funktionen Mikrobølger + grill er ideel til hurtig madlavning og samtidig til bruning af retter. Du kan også grille og tilberede retter, der er dækket med ost. Mikrobølgerne og ovnen arbejder samtidigt. Mikrobølgerne tilbereder, og grillen rister.

Madvare	Mængde (g)	Fad	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pasta med ostetopping	500	Fladt fad	400	12-17	3-5
Kartofler med ostetopping	800	Fladt fad	600	20-22	3-5
Lasagne	hver. 800	Fladt fad	600	15-20	3-5
Grillet flødeost	hver. 500	Fladt fad	400	18-20	3-5
2 friske kyllingelår (grillet)	200 each	Fladt fad	400	10-15	3-5
Kylling	hver. 1000	Lavt og bredt fad	400	35-40	3-5
Løgsuppe med ostetopping	2 x 200 g kopper	Suppeskåle	400	2-4	3-5

Før du bruger et fad i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, at det egner sig til brug i en mikrobølgeovn. Brug kun fade eller beholdere, der egner sig til brug i mikrobølgeovn
Det fad, der skal bruges til den kombinerede funktion, skal være egnet både til mikrobølgeovn og grill. Se afsnittet om egnet køkkentøj!
Husk, at de angivne tal udelukkende er vejledende, og at de kan variere afhængigt af madvarens tilstand, temperatur, vandindhold og type.
Hvis den angivne tid ikke er nok til, at maden brunes godt, skal du grille maden i yderligere 5-10 minutter.
Overhold hviletiderne, og husk at vende kødstykkerne.
Medmindre andet er angivet, skal du bruge drejetallerkenen til madlavningen
De værdier, der er angivet i tabellerne, gælder for en kold ovn (det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen).

STEGNING OG BAGNING

TABELLER OG RÅD – TILBEREDNING AF KØD OG KAGER

Mikrobølger

Madvare	Mængde (g)	Effekt (W)	Temperatur ºC	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20
Stegeflæsk/kotelet eller ben Flæskesteg	800-1000	200	180-190	50-60	20
Hel kylling	1000/1200	400	200	30-40	10
Halv kylling	500-1000	400	200	25-35	10
Flæske- eller kalvesteg	1500/2000	200	180	60-65	20
Okseinderlår	1500-1800	200	200	80-90	20

Mikrobølger / bagning

Type bagværk	Effekt (W)	Temperatur ºC	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Chokolade–kirsebærtærte	200	200	30	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Ostekage med frugt	400	180	40-45	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Æbletærte	200	185	40-45	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Kvarkkage med frugt	400	180	40-50	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Ostekage med drys	200	170	30-35	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 26 cm

Råd vedrørende stegning og bagning
Vend kødstykkerne efter halvdelen af tilberedningstiden. Når stegen er klar, skal du lade den hvile i 20 minutter i ovnen, som skal være slukket og lukket. Dette sikrer, at kødsaften fordeles jævnt i kødet.
Stegetemperaturen og den nødvendige stegetid afhænger af kødtype og den mængde kød, der skal steges.
Hvis vægten af det kød, du skal stege, ikke fremgår af tabellen, skal du vælge indstillingen for den vægt, der kommer tættest på og forlænge stegetiden.

Råd om køkkentøj
Kontrollér, at køkkentøjet kan gå ind i ovnen.
Varme glasskåle skal placeres på et tørt viskestykke. Hvis denne type skåle placeres på en kold eller våd overflade, kan glasset revne og gå i stykker. Brug ovnhandsker, når du skal tage køkkentøj ud af ovnen.

Tabeller og råd – bagning/varmluft

Type	Beholder	Niveau	Temperatur	Tid (min.)
Valnøddekage	Springformslignende form	Drejetallerken	170/180	30/35
Frugttærte	Springformslignende form Ø 28 cm	Drejetallerken	150/160	35/45
Kage i rund form	Springformslignende form	Drejetallerken	170/190	30/45
Specialbrød, f.eks. pizza lavet af kartofler	Rund glasform	Drejetallerken	160/180	50/70
Sukkerbrødskage	Springformslignende form Ø 26 cm	Drejetallerken	160/170	40/45
Marmeladehorn*	Glasbageplade	1	110	35/45
Kirsebærtærte	Glasbageplade	1	170/180	35/45

RÅD OM BAGEUDSTYR

Det hyppigst anvendte bageudstyr er sorte metalforme. Hvis du skal bruge mikrobølgeovnen, skal du bruge bageudstyr af glas, keramik eller plastik. Udstyret skal kunne tåle temperaturer på op til 250 ºC. Hvis du bruger denne type bageudstyr, brunes kagerne ikke så meget.

RÅD OM BAGNING AF KAGER

Forskellige mængder og typer af bagværk kræver forskellige temperaturer og bagetider. Prøv at bage ved lav temperatur først gang, og øg om nødvendigt temperaturen næste gang. En lavere temperatur giver en mere ensartet bagning. Placer altid bagepladen midt på drejetallerkenen.

BAGERÅD

Kagen bliver meget mørk

Vælg en lavere temperatur næste gang, og lad kagen bage i længere tid.

Kagen er meget tør

Prik små huller i kagen med en tandstikker, når den er færdigbagt. Stænk derefter kagen over med frugtjuice eller alkohol. Næste gang skal du øge temperaturen med ca. 10º og afkorte bagetiden.

Hvis kagen ikke slipper formen, når den skal vendes ud

Lad kagen køle af i 5-10 minutter efter bagningen. Herefter er det nemmere at få den til at slippe formen. Hvis kagen stadig ikke slipper, kan du forsigtigt føre en kniv rundt langs kanterne. Smør kageformen godt, næste gang du skal bage.

ENERGISPARERÅD

Når du bager mere end én gange, er det en god idé at bage dem i ovnen én efter én, mens ovnen stadig er varm. Dermed nedsætter du bagetiden for den kage, der bages sidst. Det anbefales at bruge bageforme i mørke former, enten sortmalet eller emaljeret, da disse former er bedre til at absorbere varmen.
Når bagetiden er meget lang, kan du slukke for ovnen 10 minutter før afslutning af bagetiden og bage kagen færdig i eftervarmen.

HVILKEN TYPE OVNUDSTYR KAN BRUGES?

MIKROBØLGEFUNKTIONEN

Når du bruger mikrobølgefunktionen, skal du huske på, at mikrobølger reflekteres af metalflader. Glas, porcelæn, lertøj, plastik og papir lader mikrobølgerne trænge igennem. Derfor er det ikke muligt at bruge metalpander og -fade eller beholdere med metaldele eller -dekorationer i mikrobølgeovnen. Glasskåle og lertøj med metaldekorationer eller -indhold (f.eks. blykrystal) kan ikke bruges i mikrobølgeovne.
De ideelle materialer til brug i mikrobølgeovne er glas, ildfast porcelæn eller varmebestandigt plastik. Meget tyndt, skrøbeligt glas eller porcelæn bør kun bruges i meget kort tid (f.eks. ved opvarmning).
Varmt mad overfører varme til fade, der kan blive meget varme. Du skal derfor altid bruge en ovnhandske!

Sådan tester du det køkkenudstyr, du vil bruge
Sæt den genstand, du skal bruge, i ovnen i 20 sekunder ved maksimal mikrobølgeeffekt. Hvis genstanden stadig er kold og kun en anelse varm, er den egnet til brug. Hvis den bliver meget varm eller skaber elektrisk buedannelse, er den ikke egnet til mikrobølgebrug.

FUNKTIONEN GRILL OG VARMLUFT

Hvad angår grillfunktionen skal det køkkenudstyr, der bruges i ovnen, kunne tåle en temperatur på mindst 300°C

MIKROBØLGER + GRILL

Ved brug af funktionen Mikrobølger + grill skal det udstyr, der bruges i ovnen, egne sig til både mikrobølger og grill.

ALUMINIUMSBEHOLDERE OG FOLIE.

Færdigretter i aluminiumsbeholdere eller i alufolie kan sættes i mikrobølgeovnen, hvis du overholder følgende betingelser:
Læs producentens anvisninger på emballagen.
Aluminiumsbeholderne må ikke være mere end 3 cm høje eller komme i kontakt med væggene i ovnrummet (**der skal være en afstand til siderne på mindst 3 cm**). Placer aluminiumsbeholderen direkte oven på drejetallerkenen. Hvis du bruger risten, skal du placere beholderen på en tallerken. Placer aldrig beholderen direkte på risten!
Tilberedningstiden er længere, fordi mikrobølgerne gennemtrænger maden fra oven. Hvis du er i tvivl, er det bedst kun at bruge tallerkener, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.
Alufolie kan bruges til reflektering af mikrobølgerne under optøningsprocessen. Fint kød, som f.eks. fjerkræ eller fars, kan beskyttes mod kraftig varme ved at tildække de yderste områder/kanter.
Vigtigt! Alufolie må ikke berøre væggene i ovnrummet, da dette kan medføre elektrisk buedannelse.

LÅG

Vi anbefaler, at du bruger glas- eller plastiklåg eller plastfolie, fordi:
- Dette standser overdreven fordampning (primært ved meget lange tilberedningstider);
- Tilberedningstiderne er kortere;
- Maden bliver ikke tør;
- Aromaen bevares.

Låget skal have huller eller åbninger, så der ikke dannes tryk. Plastikposer skal også være åbnet. Sutteflasker eller glas med babymad og lignende

produkter må kun opvarmes uden sut/låg, da de ellers kan sprænge.

OVERSIGT OVER OVNUDSTYR

Tabellen nedenfor viser en oversigt over, hvilken type ovnudstyr der egner sig til de enkelte tilberedningsfunktioner.

Funktion / Type af ovnudstyr	Mikrobølgeovn		Grill	Mikrobølger + Grill
	Optøning / opvarmning	Tilberedning		
Glas og porcelæn 1) Hjemmebrug, ikke flammehæmmende, kan bruges i opvaskemaskine	ja	ja	nej	nej
Glaseret porcelæn Flammehæmmende glas og porcelæn	ja	ja	ja	ja
Porcelæn, stentøj 2) Ulaseret eller glaseret uden metaldekorationer	ja	ja	nej	nej
Lerfade 2)				
Glaserede	ja	ja	nej	nej
Uglaserede	nej	nej	nej	nej
Plastiktallerkener 2)				
Varmebestandig op til 100°C	ja	nej	nej	nej
Varmebestandig op til 250°C	ja	ja	nej	nej
Plastikfilm 3)				
Plastikfilm til mad	nej	nej	nej	nej
Cellofan	ja	ja	nej	nej
Papir, pap, pergament 4)	ja	nej	nej	nej
Metal				
Alufolie	ja	nej	ja	nej
Aluminiumemballage 5)	nej	ja	ja	ja
Tilbehør (stegerist)	nej	nej	ja	ja

1) Uden guld- eller sølvkanter; uden blykrystal.
2) Vær opmærksom på producentens anvisninger!
3) Brug ikke metalclips til at lukke poser med. Lav huller i poserne. Brug kun film til at dække maden med.
4) Brug ikke paptallerkener.
5) Brug kun hule aluminiumbeholdere uden låg/top. Aluminium må ikke komme i kontakt med væggene i ovnrummet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVNEN

Rengøring er normalt den eneste form for vedligeholdelse, der kræves.



ADVARSEL!

Du skal rengøre mikrobølgeovnen regelmæssigt, så alle madrester fjernes. Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladerne forringes, **hvilket afkorter ovnens levetid og muligvis medfører farlige situationer**.



ADVARSEL!

Strømmen til mikrobølgeovnen skal afbrydes, før den rengøres. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.
Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, der ridser overfladen, eller skarpe genstande, da der kan opstå misfarvninger.
Brug ikke højtryks- eller dampstråleapparater til rengøringen.

FRONTOVERFLADE

Normalt er det nok at rengøre ovnen med en fugtig klud. Hvis den er meget beskidt, kan du tilsætte nogle få dråber opvaskemiddel i rengøringsvandet. Bagefter skal du tørre ovnen af med en tør klud.
Fjern med det samme pletter af kalk, fedt, stivelse eller æggehvide. Der kan dannes rust under disse pletter.

OVNENS INDRE

Hver gang oven har været i brug, skal du rengøre dens indvendige sider med en fugtig klud, da dette er den nemmeste måde at fjerne madstænk eller pletter, der har sat sig fast indvendigt.
Snavs, der har sat sig godt fast, skal fjernes med et ikke-aggressivt rengøringsmiddel. Brug ikke ovnrens eller andre aggressive eller slibende rengøringsprodukter.
Sørg altid for, at lågen og ovnfronten er meget rene for at sikre, at lågen åbnes og lukkes ordentligt.
Sørg for, at der ikke trænger vand ind i mikrobølgeovnens ventilationshuller.
Tag regelmæssigt drejetallerkenen og holderen ud, og rengør bunden i ovnrummet, især hvis mad er kogt over i ovnen
Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.
Hvis ovnrummet er meget snavset, kan du sætte et glas vand på drejetallerkenen og tænde for mikrobølgeovnen i 2-3 minutter ved maksimal effekt. Den damp, der afgives, vil blødgøre snavset, som derefter nemt kan tørres af med en blød klud.

OVNLOFT

Hvis ovnloftet er snavset, kan grillelementet sænkes, så rengøringen lettes.

For at undgå fare for forbrænding skal du vente, indtil grillelementet er koldt, før du sænker det. Gør som følger:

1. Drej grillholderen 180 º (1).
2. Vip forsigtigt grillen ned (2). Brug ikke magt, da dette kan beskadige grillelementet.
3. Efter rengøring af ovnloftet, skal du skubbe grillelementet (2) tilbage på plads ved at vippe det op igen.

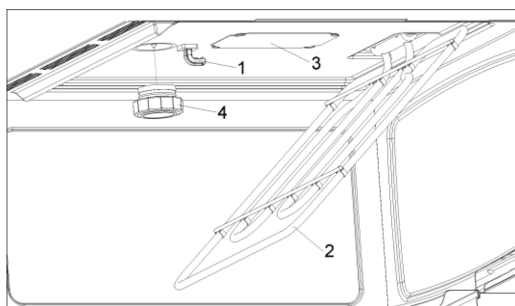
VIGTIG ADVARSEL:

Grillens holder til opvarmningselementet (1) kan falde ned, når den drejes. Hvis det sker, skal grillens holder til opvarmningselementet (1) sættes ind i sin plads i ovnens loft og drejes til 180º

til grillopvarmningselementets (2) position.
Mica-pladen (3) i ovnloftet skal altid være ren. Madrester, der sætter sig fast på mica-pladen, kan forårsage skade eller fremkalde gnister
Brug ikke slibende rengøringsprodukter eller skarpe genstande.
For at undgå farer må mica-pladen ikke fjernes
Lampeglasset (4) sider i ovnloftet og er nemt at fjerne ved rengøring. For at gøre dette skal du skrue glaspladen af og rengøre den med vand og opvaskemiddel.

TILBEHØR

Rengør tilbehøret efter brug. Hvis tilbehøret er meget snavset, skal det først sættes i blød og derefter rengøres med børste eller svamp. Tilbehøret kan vaskes i en opvaskemaskine
Kontrollér, at drejetallerkenen og holderen altid er rengjorte. Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.



HVAD GØR JEG, HVIS OVNEN IKKE VIRKER?

 **ADVARSEL!**

Alt reparationsarbejde skal udføres af en autoriseret reparatør. Alle reparationer, der udføres af personer, som ikke er godkendt af producenten, er farlige.

Du behøver ikke at kontakte teknisk service for at løse følgende problemer:

- **Displayet viser ikke noget! Kontrollér om:**
  – Tidsvisningen er slået fra (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).
- **Der sker ikke noget, når jeg trykker på knapperne! Kontrollér om:**
  – Børnesikringen er aktiveret (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).
- **Ovnen virker ikke! Kontrollér om:**
  – Stikket er sat korrekt i stikkontakten
  – Strømmen til ovnen er tilsluttet.
  – Lågen er lukket helt. Lågen skal lukkes med et hørbart klik.
  – Der er fremmedlegemer mellem døren og ovnrummets front.
- **Når ovnen kører, kan jeg høre mærkelige lyde! Kontrollér om:**
  – Der forekommer elektrisk buedannelse i ovnen på grund af fremmedlegemer af metal (se afsnittet om typer af ovnudstyr).
  – Udstyr i ovnen rører ovnvæggene.

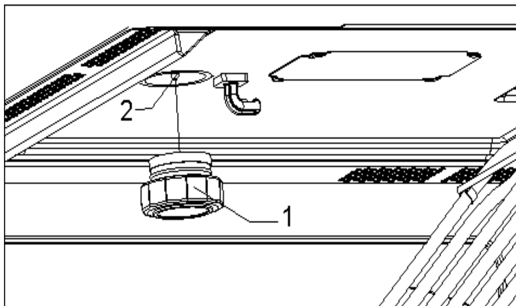
– Der er løse genstande, f.eks. bestik eller kogegrej, i ovnen.

- **Maden opvarmes ikke, eller opvarmes meget langsomt! Kontrollér om:**
  – Du er uforvarende kommet til at bruge metaludstyr i ovnen.
  – Du har indstillet forkert tilberedningstid og effektniveau.
  – Den mad, du har sat i ovnen, fylder mere eller er koldere, end det du normalt sætter ind
- **Maden er for varm, for tør eller brændt på!**
  – Kontrollér, om du har indstillet korrekt tilberedningstid og effektniveau.
- **Jeg kan høre lyde, når tilberedningsprocessen er færdig!**
  – Dette er ikke et problem. Blæseren bliver ved med at køre et stykke tid. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt, slukker blæseren automatisk.
- **Oven tændes, men ovnlyset tændes ikke!**
  – Hvis alle funktioner virker, er det sandsynligvis pæren, der er sprunget. Du kan fortsat bruge ovnen.

UDSKIFTNING AF PÆRE

For at udskifte pæren skal du gøre følgende:

1. Afbrydestrømforsyningen til ovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.
2. Skru glaspladen over pæren af, og fjern den **(1).**
3. Fjern halogenpæren **(2). Advarsel! Pæren kan være meget varm.**
4. Montér en ny **G4/12V/10-20W** halogenpære. **Advarsel! Tryk ikke på pærens overflade direkte med fingrene, da du kan beskadige pæren.** Følg lampeproducentens anvisninger.
5. Skru glaspladen på plads igen **(1)**
6. Slut ovnen til strømforsyningen igen.



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

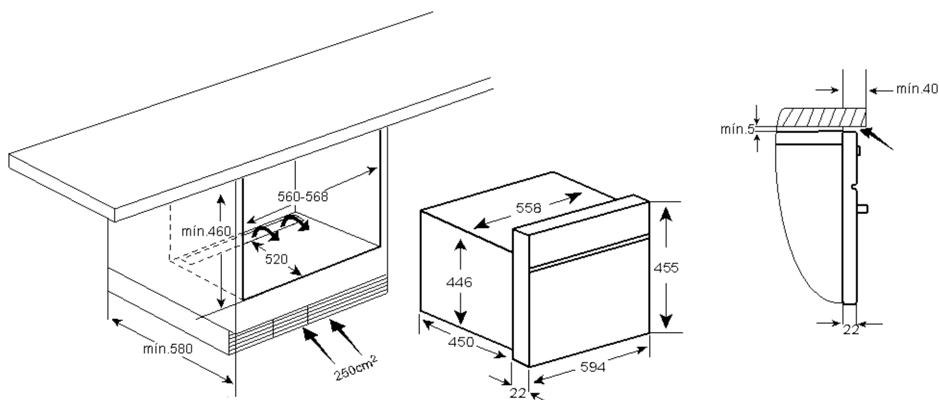
SPECIFIKATIONER

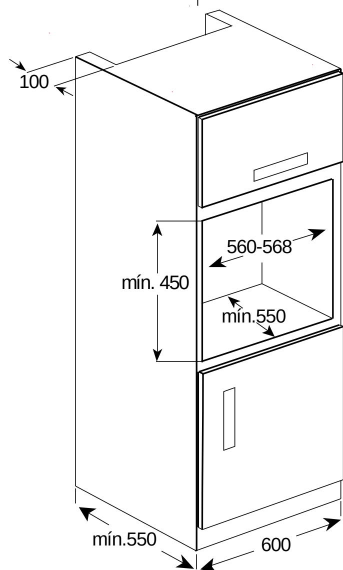
Vekselstrømspænding	(se typeskiltet
Påkrævet effekt	3400 W
Grilleffekt	1500 W
Varmlufteffekt	1600W
Mikrobølgeudgangseffekt	1000 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Udvendige mål (B×H×D).	595 × 455 × 542 mm
Indvendige mål (B×H×D).	420 × 210 × 390 mm
Ovnkapacitet.	32 ltr
Vægt	35 kg

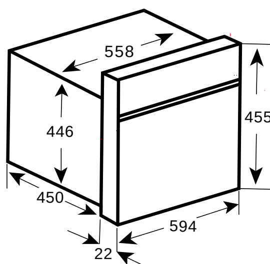
MILJØOPLYSNINGER

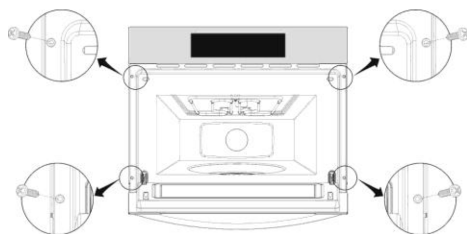
Genbrug materialer med symbolet ♻. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

INSTALLATION / INSTALLATION









FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

DA

- Skub ovnen helt ind i skabet og centrer den.
- Åbn ovndøren og fastgør ovnen til skabet med de 4 medfølgende skruer. Skruerne skal fastgøres gennem hullerne i ovnens front.

www.electrolux.com/shop



Cód: 1630353-a

